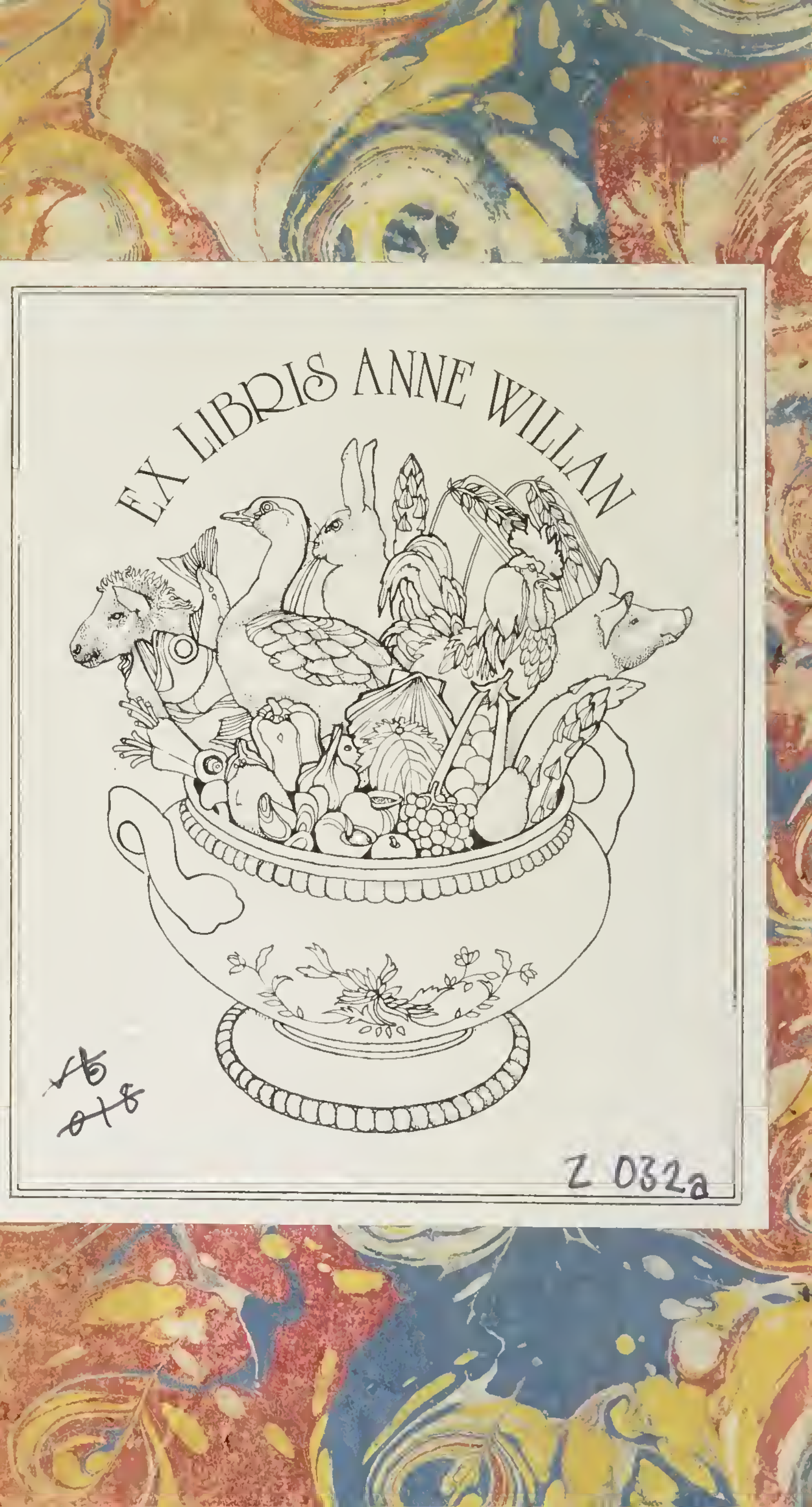



EX LIBRIS ANNE WILLAN



DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS,
TOME PREMIER.

Trois volumes in-12, neuf livres reliés.

DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS,
VINS ET LIQUEURS,

LEURS QUALITÉ'S, LEURS EFFETS, relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens;

AVEC

LA MANIERE DE LES APPRÊTER, ANCIENNE ET MODERNE,

Suivant la méthode des plus habiles Chefs-d'Office & Chefs de Cuisine, de la Cour, & de la Ville.

Ouvrage très-utile dans toutes les familles.

Opinor.
Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.
Horat. S. L. I. v. 54.

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le Prince de ***.

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez { GISSEY, rue de la vieille Bouclerie.
BORDELET, rue Saint Jacques.

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilege du Roi.



PRÉFACE.



IL faut avoüer que dans les premiers tems, l'on ne connoiſſoit point encore la délicateſſe des Tables. La Tempérance & la Frugalité y étoient dans tout leur luſtre. Comme les Hommes ne ſe ſervoient alors que d'Alimens ſimples, point de *Traités de Cuiſine* parmi eux, ils n'en avoient pas beſoin. Uſans ſans beaucoup d'aſſaiſonnement, & même avec modération, des bienfaits de la Nature, ils en étoient plus forts & plus robuſtes; & expoſés à moins de maladies, ils vivoient plus long-tems.

Cette ſobriété ne fut pas de longue durée: l'habitude, comme le dit l'Auteur des *Dons de Comus*, dans la Préface de la derniére édition qu'il vient de donner au Public, l'habitude de manger toujours les mêmes choſes, enfanta le dégoût; le dégoût fit naître la curioſité, la curioſité l'expérience, & l'expérience la ſenſualité. L'homme goûta, eſſaya, choiſit, & parvint ainſi peu à peu à ſe faire un art de l'action la plus ſimple & la plus naturelle.

Voilà, selon le même Auteur, en abrégé l'Histoire de la Cuisine que nous allons en peu de mots ici développer, sur tout celle des Romains, dont nous avons plus de connoissance, & qui n'ont fait qu'encherir sur les autres Peuples qui les ont précédés.

Les Nations se formérent; l'Homme courant après les richesses, n'en aima la jouissance que pour fournir à son luxe, & changer une nourriture simple & bonne en d'autres plus abondantes, plus délicates, & mieux assaisonnées, mais quelquefois dangereuses à la santé. Le laitage, les légumes, des pains cuits sous la cendre, des viandes boüillies, grillées, ou roties (nourriture ordinaire des premiers Peuples du Monde) ne furent plus un régal pour les Grecs & les Romains dans les tems florissans de leur Republique.

Ceux-ci composoient leurs repas de trois Services. Par surcroît de bonne chere & de délicatesse, on les augmentoit jusqu'à sept. Le premier consistoit en salades de laituës, olives, huîtres, & autres choses pareilles, qui pouvoient exciter leur appetit; le second en rôti & en viandes les plus solides; on y entremêloit quelques plats de poisson, dont ils étoient si grands amateurs, que sans ces mêts ils n'auroient pas crû faire bonne chere; le troisiéme Service qui composoit le dessert, offroit des Fruits

& de la Pâtisserie. Cette manière de servir a passé jusqu'à nous ; peut-être que dans l'ordre des plats ils gardoient moins de symétrie.

Ils avoient des Domestiques dont les uns en *Maîtres-d'Hôtels*, arrangeoient les Services ; les autres, comme *Echansons* veilloient à la distribution des vins. On en voyoit, qui semblables aux *Ecuyers tranchans*, coupoient les viandes ; & quelques-uns n'étoient occupés qu'à chasser les Mouches avec de grands Eventails de plume. Telle étoit la maniere de servir chez les Romains.

Toutes les Nations de l'Europe aujourd'hui si policées, & rafinant sur tout, prenant les unes chez les autres ce qui peut flater, fantaisie, goût, sensualité, plaisirs, ne l'emportent donc point sur les Anciens dans le faste & la somptuosité des repas.

Le Bœuf, le Veau, le Mouton, l'Agneau, le Cabril, le Porc, paroissoient sur leurs Tables comme sur les nôtres. A la réserve des Dindons, qu'ils ne connoissoient pas, ils avoient de la Volaille en plus grande quantité que nous. MARTIAL, qui fait l'énumération de toutes, nomme les Oies, les Paons, les (*a*) Phé-

(*a*) Les Phenicoptères étoient des Oiseaux à plumes rouges, qui vivoient dans les marécages.

nicoptères, les (*a*) Perdrix, les (*b*) Numidiques, les Faisans, les Poules, les Pigeons, les Ramiers, les Tourterelles, &c.

Entre les Oiseaux, ils aimoient beaucoup le Francolin, nommé en latin *Attagen*; ils faisoient leurs délices des Becfigues, qu'ils mangeoient avec du poivre, des Grives, du Galbula (qu'on croit être le même que le Lorio) de la Perdrix des champs, des Gruës de Malte, & des Rossignols. Le Lievre, le Lapin, le Loir, le Chevreüil, les Faons, les Marcassins, le Cerf, le Sanglier, l'Ours même, recherché par quelques-uns, en aversion chez d'autres, & dont les Paisans des Pyrenées font encore aujourd'hui des Pâtés; toutes ces différentes Bêtes fauves entroient dans leurs festins, & dans leurs repas ordinaires.

Parmi le Poisson, le Congre qu'on ne connoît pas bien aujourd'hui, l'Accipenser, qu'on croit être le même que l'Esturgeon, le Turbot, le Mulot, la

(*a*) Les Anciens distinguoient les Perdrix des champs, de la Perdrix privée & domestique.

(*b*) Les Numidiques étoient des Poules de Numidie, marquées de petites taches, ou mouchetées. C'est pour cela qu'on les appelle *Guttatœ* en Latin, c'est ce que nous appellons *Pintades*.

Murene, ou la Lamproie, le Loup de mer, plusieurs autres Poissons & Coquillages de toute espece ; enfin les Harangs de Lipare, les Raves de Mantinée, les Navets de Thebes, les Bettes d'Acres, voila ce dont ils composoient leurs entrées, entremêts & ambigus.

Les François & leurs voisins ne sont point les inventeurs de la chair en pâte, & de la pâtisserie : Les Anciens sçavoient faire & avoient comme nous différentes sortes de Gâteaux ; leurs Cuisiniers aussi habiles que nous, aiguisoient de même l'appétit de leurs Maîtres par des ragoûts violents, en faisant changer de figure les morceaux, qu'ils apprêtoient. Nous lisons que Nicomede, Roi de Bithinie, désirant manger du Harang, & se trouvant dans un lieu éloigné de la mer, son Cuisinier en fit un avec d'autre Poisson. Celui de Trimalcion plus habile, composoit avec de la chair de Poisson des Pigeons ramiers, des Tourterelles & des Poulardes. Athene'e parle d'un Cochon à demi rôti & à demi bouilli, préparé par un Cuisinier, qui avoit eû l'art de le vuider & de le farcir sans l'éventrer (*a*):

(*a*) Par un petit trou sur une Epaule, il fit sortir toutes les Entrailles, & après avoir lavé

Comparons ces Cuiſiniers de l'Antiquité avec ceux de nos Confrères, qui ont le plus de réputation en France, & dans les Cours Etrangères, y trouverons-nous de la différence? même ſcience pour apprêter & déſigurer les mêts, qu'ils avoient à ſervir, même delicateſſe dans les ragoûts, même propreté pour le coup d'œil; mais plus d'abondance qu'aujourd'hui, c'eſt toute la différence qu'on y pourra trouver.

Que dis-je! La profuſion des viandes n'eſt pas moins le goût régnant des bonnes tables de l'Europe que celui des mêts rares & recherchés, & l'on feroit peu content de la delicateſſe, ſi l'abondance ne s'y trouvoit pas. Dans les grandes Villes nous avons des Traiteurs, qui, *Cuiſiniers Artiſtes*, comme cet ancien Romain (*a*) ont le ſecret de flater la délicateſſe des fins Gourmands, & de s'enrichir en peu de tems par le trafic prodigieux qu'ils font de leurs viandes préparées.

On agiſſoit autrefois, comme on agit

le dedans avec du vin qu'il avoit laiſſé écouler, il fit enſuite entrer la Farce par la Gueule.

(*a*) Cneius Aufidius Lucro trouva le moyen d'engraiſſer des Paons, & gagnoit tous les ans à ce trafic ſoixante mille Seſterces.

Le petit Seſterce valoit deux ſols un denier, & un peu plus de notre monnoie. Le grand Seſterce en valoit mille petits, ce qui revient à 25 écus, & plus, de notre monnoie.

aujourd'hui. Dans les réjouissances publiques, on faisoit rôtir pour le Peuple, des Bœufs, des Veaux, des Moutons, des Porcs assés souvent farcis ; il y a encore de pareilles profusions pour des Noces d'éclat ou d'autres Cérémonies remarquables. Cependant ces prodigieuses pièces ne viennent point en entier couvrir la table des Riches. C'étoit le goût des Romains, qui l'avoient pris des Grecs. Ils faisoient servir des Sangliers entiers dans lesquels on mettoit aussi d'autres pieces entières, rangées de façon que les dernières étoient les plus petites, jusqu'à la grosseur d'un Rossignol *(a)*.

Cette abondance, cette délicatesse s'étoient introduites avec le luxe chez les Babyloniens, les Egyptiens & les Perses. Ceux-ci les communiquérent aux Grecs, les Grecs aux Romains, & les Italiens enfin firent connoître la bonne chere aux François. Ils portérent d'abord si loin la profusion, que plusieurs de nos Rois tentérent par des Edits de la réprimer.

Dans tous les âges il y a eu des *Lucullus* ; il y en a dans tous les Païs, à qui la

(*a*) Un Sanglier accommodé de cette maniere se nommoit un Sanglier à la Troyenne, par allusion au Cheval rempli de Troupes, qui servit à la prise de la Ville de Troye.

Mer & la Terre peuvent à peine fournir pour l'entretien & la dépense de leurs tables, ils perpétuent ce goût décidé pour la bonne chere, pour la somptuosité, & pour la délicatesse, sur laquelle les Nations, & surtout la nôtre, cherchent à rafiner tous les jours en défigurant de cent différentes manieres des mêts, qui par une multidude de ragoûts trop recherchés changent de nature, perdent leur bonne qualité, & sont, si je puis parler ainsi, autant de poisons flateurs qui abrégent les jours quand l'usage en est trop fréquent.

Ainsi la Cuisine simple dans les commencemens, devenuë de siécle en siécle plus abondante & plus délicate ; perfectionnée en France sous le dernier régne, plus rafinée encore sous celui-ci, est un Art & une Etude pénible pour ceux de nous qui veulent s'y distinguer & avoir de la réputation. Les Anciens ont eû des Ouvrages sur cette matiére, & nous avons aussi nos Apicius, c'est à-dire plusieurs fameux Cuisiniers qui nous ont donné des Traités de leur Art.

Ces Ouvrages ne laisseroient rien a désirer sur cet article, s'il n'étoit question que de rendre ces alimens agréables au goût. Le Dictionnaire de *Liger*, le nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois de

Maſſialot, augmenté de nouveaux ragoûts, par *Vincent de la Chapelle*; Ouvrage, où l'on voit réuni le goût François avec celui des Nations voiſines, mais qui jette dans une furieuſe dépenſe: le Traité de Cuiſine, la Cuiſiniere Bourgeoiſe, & la Science du Maître d'Hôtel-Cuiſinier de M. *Ménon*: l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche: les Dons de Comus: le Cuiſinier François, le Cuiſinier Gaſcon, & pluſieurs autres, tous diſtingués dans notre Art, ont ſuffiſamment appris la maniere de préparer & de varier les Alimens.

Preſque tous ces Livres traitent de la Cuiſine Ancienne & Moderne. L'Ancienne eſt celle que les François ont mis en vogue dans toute l'Europe ſur la fin du ſiécle paſſé. La Moderne, établie ſur les fondemens de l'ancienne, ſe fait avec moins d'appareil, d'embarras, & ne coûte pas tant. Elle eſt plus ſimple, plus propre, plus délicate, plus ſçavante, diſons-nous, & même plus variée. Il y en a parmi nous qui préférent la Cuiſine Ancienne à la Moderne; l'un & l'autre a ſes Partiſans.

C'eſt ce qui fait que dans ce Traité général de Cuiſine, on en trouvera une ſimple & naturelle pour les Bourgeois, une plus couteuſe par ſes préparations en

faveur des Riches, une troisiéme plus délicate & moins abondante que la précédente au goût des Sensuels. Cet Ouvrage est fait pour tous les Etats, afin que chacun puisse régler sa dépense suivant sa fortune & son goût.

Mais si l'on s'étoit borné à ces trois différentes sortes de Cuisine, qu'auroit-on donné de plus que les autres Livres dont nous avons parlé ? Voici le neuf & le plus intéressant de ce Dictionnaire : d'habiles Médecins ont écrit sur la nature, les propriétés, & le choix des Alimens, ce qui se trouve dispersé dans plusieurs Livres se trouve ici rassemblé sous le même point de vuë. La nature de chaque Aliment en particulier : quel est le plus parfait, le plus sain, & le plus nourrissant : les différentes qualités qu'il reçoit par la variété avec laquelle on le prépare : quels sont ceux qui ont le plus besoin d'être corrigés par les assaisonnemens : la nature de chaque assaisonnement en particulier, afin que sur les différentes qualités qu'on y remarque, chacun puisse juger de l'usage qu'il en doit faire : l'excellence du gras sur le maigre, les propriétés des Fruits, des Racines, des Légumes, des Herbages, la manière de rendre les Alimens maigres salutaires, ou au moins

innocens, par le moyen des préparations qu'ils reçoivent, s'ils ne le sont pas par leur propre nature : l'examen des Boissons en général, la nature de chaque Boisson en particulier ; une analise exacte des différens Vins, de la Bierre, du Cidre, & des Liqueurs spiritueuses, qui sont le plus en usage. les effets que tous ces différens Alimens peuvent produire rélativement aux différens âges & aux différens tempéramens ; les signes de chaque tempérament en particulier ; des régles de diette dans les différentes constitutions du corps humain ; un régime approprié aux différens âges, & même aux personnes malades, c'est ce qui fait le mérite de ce Livre, & ce qui ne se trouve point dans aucun autre de même genre.

On ne s'est pas contenté de lire avec soin ceux qui ont le mieux écrit sur cette matière. Nous avons encore consulté de nos Confrères, Grands Maîtres de l'Art, & à nos connoissances particulières, nous avons joint les leurs, ce qu'ils ont bien voulu nous permettre.

Pour tout dire en peu de mots : un Traité complet des Alimens par ordre alphabétique, leur nature, leur usage, leur propriété, rélativement aux différens âges, & différens tempéramens, d'après ce qu'ont

écrit les plus habiles Médecins qui ont traité cette matiere : ſous le même coup d'œil, les Alimens apprêtés différemment, ſuivant la méthode ancienne & moderne des plus habiles Chefs de Cuiſine de la Cour & de la Ville : voilà tout le contenu de ce Dictionnaire, qui ne peut être qu'approuvé de ceux qui conſultent autant leur ſanté que leur goût.

A la tête de ce premier Volume, on trouvera une Liſte de ce que chaque ſaiſon peut fournir de meilleur & de plus excellent, & comment des Tables de 7. 9. 11. 13. couverts, peuvent être ſervies, ſoit en maigre, ſoit en gras, & à combien de ſervices.

FIN.

AVIS.

CE n'eſt pas aſſez d'apprendre avec la qualité & la propriété des alimens la maniere d'apprêter les différens mets, & d'entretenir une table délicate, il faut encore ſçavoir ordonner & arranger proprement un repas. Pour cela nous allons commencer cet ouvrage par une liſte des différens alimens que nous fourniſſent les quatre ſaiſons de l'année, & des modéles de tables pour l'ordonnance des ſervices en gras & en maigre pour ces différentes ſaiſons.

LE PRINTEMS.

PEndant les mois de Mars, Avril & Mai, outre les prémices des productions de la nature, nous avons,

En groſſes Viandes, Volailles & Gibier.

Le Bœuf,
Le Veau de lait,
Le Mouton engraiſſé,
L'Agneau de lait,
Le Poulet de grain,
Le Poulet aux œufs,
Le Poulet à la Reine,
Le Dindonneau,
Le Canneton de Rouen,
Le Pigeon de voliere,
le Marcaſſin,
Le Chevreuil,
Le Chevrillart,
Les Levraux.

EN POISSON.

La marée comme en hyver.

L'Aloſe de Seine,
L'Aloſe de Loire,
L'Eſturgeon,
Le Maquereau,
Le Saumon de Seine,
Le Saumon de Loire,
La Truite de Mer,
La Truite de Riviere & de Ruiſſeau,
La Lotte,
L'Ecreviſſe.

Le reſte du poiſſon d'eau douce frais, en Mars & en Avril n'eſt pas bon.

En Légumes, Herbages & Racines.

Les petits Pois,
Les Féves de Marais,
Les Haricots verds,
Les Epinars nouveaux,

L'Oſeille nouvelle,
La bonne Dame,
La Laituë,
Le Cerfeüil,
Les Aſperges,
Les Chirouis,
Les Cercifix,
Les Concombres,
Les Artichaux,
Les Cardes de Poirée,
Les petites Raves,
Les Morilles,
Les Mouſſerons.

EN FRUITS.

Les Fraiſes,
Les Cериſes,
Les Abricots verds,
Les Amandes vertes,
Les Groſeilles.

Les Vins & les Liqueurs les mêmes qu'en Hyver.

L'ETE'.

PEndant les mois de Juin, de Juillet & d'Août, nous avons les productions de la nature dans toute leur perfection.

En Viandes de boucherie, Volaille & Gibier.

Le Bœuf,
Le Veau de lait,
L'Agneau,
Les Poulardes nouvelles,
Les Dindonneaux,
Les Poulets,
Le Canneton,
Les Pigeons,
Le Chevreuil,
Le Faon,
Le Levreau,
Le Lapreau,
Les Oiſons,
Le Coq Vierge,
La Caille & le Cailleteau,
Le Perdreau,
Le Faiſandeau,
Le Halebran,
Le Tourtereau,
La Grive,
Tous les petits Oiſeaux gras,
Le Sanglier & le Marcaſſin,

EN POISSONS.

La Perche,
La Carpe de Seine,
La Carpe de Loire,
La Carpe d'Aiſne,
La Truite de Riviere,
La Truite de Mer.

Point de Poiſſon de Mer, excepté la Morue nouvelle.

En Légumes, Herbages & Racines.

Les Artichaux,
Les petits pois quarrés,
Les Haricots verds,
Les Féves de Marais,
Les premiers Choux-fleurs,
Les Cardons,
Les Concombres,
La Chicorée,
Toutes ſortes de Laituës,
Toutes ſortes de fournitures de Salade,
Les Melons.

EN FRUITS.

Toutes les eſpeces de Pêches,
Toutes les eſpeces de Prunes,
Les Abricots,
Les Groſeilles,
Les Ceriſes tardives;
Les Bigareaux,
Les Figues.

Les Vins & les Liqueurs comme au printems.

L'AUTOMNE.

PEndant les mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre, on jouit de toutes les richeſſes de la nature ; nous avons abondamment,

En viandes de boucherie, volailles & gibiers.

Le Bœuf,
Le Mouton,
Le Veau,
Le Veau de lait.
Le Cochon,
Les Poulardes de Normandie, du Mans,
Les Chapons de différens endroits,
Les Poulets gras,
Les Poules de Caux,
Les Coqs vierges de Caux,
Les Dindons,
Les Pigeons de toute eſpece,
Les Canards,
Les Oiſons & les Oies graſſes,
Les Perdrix rouges & griſes de différens endroits,
Les Bartavalles du Dauphiné,

L'Outarde,
Les Gelinottes des bois,
La Beccasse & la Beccassine,
Les Mauviettes,
L'Aloüette,
Le Pluvier,
Le Canard,
L'Oiseau de riviere,
Le Rouge-gorge,
La Sarcelle,
La Macreuse,
Le Sanglier,
Le Faon,
Le Chevreuil,
Le Lievre & les Levraux,
Le Lapin,
Les Pâtés, les Jambons, les Langues de différens endroits.

EN POISSONS.

Le Saumon,
L'Alose,
L'Esturgeon,
Le Turbot,
Le Turbotin,
La Barbuë,
Le Carlet,
La Limande,
La Plie,
La Vive,
La Sole,
La Truite de Mer,
La Truite saumonnée rouge,
La Lamproie,
La Raie,
Le Brochet,
La Breme,
La Tanche,
L'Anguille,
La Lotte,
La Moruë fraîche & salée,
Le Hareng frais,
L'Eperlan,
Le Merlan,
Le Rouget,
La Tortuë,
La Sardine fraîche,
La Macreuse,
Les Huîtres vertes & blanches,
Les Anchois,
Le Thon,
Les Moules,
Le Homar,
Les Crabes,
L'Ecrevisse,
La Carpe de Seine,
La Carpe d'Aisne,
Les Plies de Loire,
La Perche,

En légumes, racines & herbages.

Les choux-fleurs,
Les trufes,
Les cardons d'Espagne,
Les épinars,
Les artichaux d'automne,
Toutes les espéces de choux,

Les oignons ;
Le celeri,
Le poireau ;
Les racines,
Les chicorées ;
Les navets ;
Toutes les petites herbes,
Les champignons.

En fruits.

Le bon-chrétien d'Hay & de Poitou,
Toutes les eſpéces de raiſins,
Toutes les eſpéces de figues,
Les olives ;
Les marons,
Les chataignes ;
Les trufes,
Les moufferons ;
Les différens fromages,
De Graves,
De Bordeaux ;
De la Moſelle,
Du Rhin,
Les vins nouveaux ;
Celui d'Aſty,
Celui d'Arbois ;
Le Saint Peré,
Le Moraché,
Le Mulſeau.
Les vins de Bourgogne, de Champagne, des meilleurs cantons.

Vins de liqueurs.

Vins d'Eſpagne,
Vins de Canarie,
Vin d'Alicante,
Vin de Malvoiſie,
Vin de Malaga ;
Vin de Tokay,
Vin de Hongrie,
Vin Muſcat.

Liqueurs.

Eau des Barbades,
Fine orange,
Ratafia de grenade,
Eau-de-vie d'Irlande
De Dantzio,
D'Andail.

L'HYVER.

PEndant l'hyver nous avons à peu-près les mêmes choſes que pendant l'automne. Ainſi l'on ne donnera point de table particuliere.

MENUS POUR LES QUATRE SAISONS.

Dîner de Printems ſervi à ſept.

PREMIER SERVICE.

Une piéce de bœuf à la Sainte Menehould ;

pour le milieu,
Un potage d'iſſuë d'agneau à la Reine,
Un potage de Julienne aux filets de racines.

Quatre Hors-d'œuvres.

Palais de bœuf roulés,
Caiſſons de cervelle de veau,
Sauciſſes à la moutarde au gratin,
Filets de volaille à la crême.

DEUXIEME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les potages,
Pâté chaud de cuiſſes de Poulardes,
Gigot de mouton au ris de veau.

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rôt,
Quartier d'agneau,
Poulets à la Reine,
Lapreaux,
Deux ſauſſes,
Sauſſe à l'agneau,
Sauſſe Bacchique,
Deux Salades.

QUATRIEME SERVICE.

Sept Entremets.

Tourte de ceriſes,
Epinars au jus,
Aſperges,
Crême au naturel,
Morilles,
Ecreviſſes maſquées,
Beignets de fraiſes.
Le fruit ſuivant la ſaiſon.

Souper de Printems, ſervi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE.

Quartier de veau de riviere pour le milieu.

Quatre Entrées.

Filets de bœuf à l'eſtoufade,
Crépinettes de côtelettes de mouton,
Quartier d'Agneau au Vénitien,
Poulets à la minute au verd-pré.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petits pâtés à la Reine,
Riſſoles de fraiſes de veau,
Pieds de Mouton en cannelons,
Paupiettes de Langues de Bœuf.

DEUXIEME SERVICE.

Un Pâté froid pour le milieu.

Quatre plats de Rôt.

Poularde,
Levraut,
Petits Pigeons,
Dindonneau,
4. Salades,
2. Sauffes.

TROISIEME SERVICE.

Neuf Entremets, le Pâté reſtant au milieu.

Mouſſerons,
Artichaux,
Œufs au Salpicon,
Ecreviſſes grillées,
Crême à la Nonpareille,
Petits Choux de confiture,
Rôties de pâte d'amandes,
Beignets Printaniers,
Le fruit ſuivant la ſaiſon.

Dîner de Printems, en maigre, de huit ou dix Couverts.

PREMIER SERVICE.

Un potage à la purée garni de laituës,
Quatre petits Hors-d'œuvres,
Beurre,
Raves & radis,
Pâté de moules à la crême,
Hatelettes d'anguille.

DEUXIEME SERVICE.

Une moyenne Entrée pour relever le potage; par exemple, un aloſe à l'oſeille,
4. Entrées,
Soles aux fines herbes,
Raie à la Provençale,
Darnes de Saumon à l'eſturgeon,
Plies en caſſerole.

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôts.

Barbue au court-boüillon,
Carpe frite à l'huile.

QUATRIEME SERVICE.

Cinq Plats d'Entremets.

Tourte de crême,
Omelette farcie,
Aſperges en petits pois,
Morilles dans leur eau,
Crevettes,
Le fruit à l'ordinaire.

Souper de printems, en maigre, de quatre ou six couverts.

PREMIER SERVICE.

Une petite Oille.

Deux Hors-d'œuvres.

Filets de Turbot à la Béchamel. Riffoles de Soles.

SECOND SERVICE.

Une Entrée pour lever l'Oille, par exemple;

Une matelotte de Vive & d'Anguille à l'Angloise garnie.

Deux Entrées.

Maquereaux aux fines herbes, Darnes de Saumon à la poële.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de Rôt.

Alose au court-boüillon, Grand Quarrelet frit.

QUATRIEME SERVICE.

Trois Entremets chauds.

Petits Pois, Asperges.

Morilles, Le fruit à l'ordinaire.

Table de quatorze couverts, servie à treize, à souper.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu, Deux Oilles pour les deux bouts.

Deux Hors d'Oeuvres pour les deux flancs.

Pains à la venette, Queuës de Mouton à l'oseille.

Quatre moyennes Entrées aux quatre coins.

Pâté de Saumon, Gigot de cent feüilles, Poularde à la Bourguignotte, Pigeons en concombres.

Quatre petites Entrées pour les quatre coins de la table.

Oreillons de veau à la Sultane, Filets de Lapreaux à la Czarienne,

Palais de bœuf en rissoles, Soles à la Martine.

SECOND SERVICE.

Deux relevées pour les deux pots à oille.

Longe de veau à la Gascogne,
Poitrine de bœuf glacée au parmesan.

TROISIE'ME SERVICE.

Huit plats de rôt,
Quatre salades.

QUATRIE'ME SERVICE.

Douze Entremets.

Gâteau de bœuf,
Pâté froid,
Jambon à la broche au vin de Champagne,
Croquante,
Asperges,
Petits pois,
Crême de biscuits,
Beignets en lacs d'amour,
Tourte de Cerises,
Ris de veau en caisse,
Mousserons,
Huîtres farcies,
Le fruit à l'ordinaire.

Table de quinze couverts, servie à quinze, à diner.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu,
Deux potages pour les deux bouts,
Un de santé garni d'un jarret de veau,
Un à la purée verte garni de deux pigeons.

Six Entrées.

Quarré de mouton à la Chirac,
Côtelettes de veau à la Choisy,
Poularde en hochepot,
Musettes à la Sultane,
Pigeons souflés,
Maquereaux glacés.

Quatre Hors-d'œuvre.

Langues de mouton à la Gascogne,
Pieds d'agneau à la Marianne,
Petits pâtés d'une bouchée,
Bresoles de veau.

DEUXIE'ME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les deux potages.

Culotte de bœuf au naturel.
Paté chaud de Lapreaux,

TROISIE'ME SERVICE.

Deux gros Entremets à la place des relevées.

Jambon à la broche au vin d'Espagne,
Pâté froid.

Six plats de rôt pour relever les six Entrées.

Trois poulets à la Reine,
Trois petits lapreaux;
Six pigeons de voliere innocens,
Canneton de Roüen;
Dindonneau,
Levraut.

Quatre Salades pour relever les quatre Hors-d'œuvres.

QUATRIE'ME SERVICE.

Dix Entremets chauds pour relever le rôt & les salades.

Tartelettes de Chocolat,
Beignets à la Reine,
Timbales à la Provençale,
Asperges au coulis de jambon & beurre,
Artichaux à la Gascogne,
Ragoût mêlé,
Crême au cerfeüil;
Œufs à la moëlle,
Haricots verds au vin de Champagne,
Rissoles de marmelade d'abricots.

Menu d'une table de six ou huit couverts, moitié viande & moitié poisson, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un quasi de veau à l'esturgeon,

Quatre Hors-d'œuvre.

Hatereaux de filets de soles,
Petits patés d'anguilles à l'Espagnole,
Filets de vives aux concombres,
Bressole de saumon aux fines-herbes.

DEUXIE'ME SERVICE.

Trois Entrées.

Petit poulets au beurre d'écrevisses,
Perches à la Génoise,
Maqueraux glacés à la broche, sausse piquante.

TROISIÉME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Barbue à la braise,
Lapreaux,

Salade,

Une campine.

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq Entremets.

Buisson d'écrevisses,

Pois,

Artichaux à la Provençale,

Œufs en canapé,

Génoise.

CINQUIE'ME SERVICE.

Tourte d'abricots à la glace pour lever le quatriéme Service.

Le fruit à l'ordinaire.

MENUS D'E'TE'.

Dîner d'Eté servi à sept.

PREMIER SERVICE.

Une piéce de bœuf au naturel pour le milieu.

Deux Potages.

Un au ris garni d'une poularde,

Un autre de croûtes à la purée verte nouvelle.

Quatre Hors-d'œuvres.

Queuës de veaux à la rémoulade,

Langues de moutons en filets,

Quenelles de poulardes.

Palais de bœuf en beignets.

SECOND SERVICE.

Deux Entrées pour relever les Potages.

Dindonnneau à la poële,

Pigeons accompagnés de grenadins.

TROISIEME SERVICE.

Un gâteau à l'anis de Verdun pour le milieu.

Deux plats de rôt.

Ramereaux,

Coq vierge.

Quatre Entremets chauds.

Petits pois,

Artichaux jumeaux.

Crême Françoise,

Beignets de pêches,

Deux salades.

Le fruit suivant la saison.

Souper d'Eté servi à neuf.

PREMIER SERVICE.

Aloyau à la braise pour le milieu,

Quatre Entrées.

Côtelettes de veau en surtout,
Poularde à la Toulouse,
Grenadin de canards glacés,
Tourte sorte de Lapreaux,

Quatre Hors-d'œuvres.

Pieds de mouton à l'Italienne,
Petits pâtés de champignons,
Savattes de veau,
Langue de bœuf aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Un gâteau de mille feuilles pour le milieu.

Quatre plats de rôt.

Dindonneaux gras,
Pigeons en cailles,
Faisandeaux,
Poulets gras,
Quatre salades,
Deux sausses.

TROISIEME SERVICE.

Neuf Entrmets, le gâteau restant pour le milieu.

Artichaux à la gelée,
Petits haricots verds,
Choux-fleurs,
Oeufs aux gobelets,
Tartelettes de massepains à la glace,
Crême veloutée en rocher,
Beignets en couronnes,
Ris de veau à la pluche verte,
Le fruit de la saison.

Menus d'une table de quinze couverts, servie à dix-sept, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu,
Deux jattes de fleurs pour les deux bouts,
Deux Oilles.

Deux grosses Entrées pour les deux flancs.

Pâté chaud de bœuf,
Balon d'épaule de mouton dans la sausse.

Dix Hors-d'œuvres pour les bouts & colliers.

Petits pâtés aux mousserons.,
Queuës de cochon à la sainte Menehould,
Escalope de lapreaux dans leur sausse,
Balotine de dindon,
Rissoles de palais de bœuf,
Pieds d'agneau en car-touches,
Ailerons de poulardes au sang,
Semelles de veau à l'orange,
Matelotte de cervelle de veau, sause piquante,
Langues de moutons à la poële.

SECOND SERVICE.

Cuisseau de veau à la daube chaud,
Terrine d'anguilles & de lapreaux au boüillon de lapreaux.

Dix petites Entrées pour lever les Hors d'œuvres.

Côtelettes de mouton au persil,
Poulets au celeste,
Filets de levraut, sausse au civet,
Cailles à la Polonoise,
Pigeons à la Romaine nouvelle,
Cuisses de poulardes en hochepot,
Oisons au pere Douillet,
Salmigondis mêlé,
Petits perdreaux à la Génévoise,
Petits pains de veau en profiteroles.

TROISIEME SERVICE.

Quatre Entremets froids pour lever les quatre grosses Entrées.

Pâté de veau,
Jambon glacé,
Buisson d'écrevisses,
Croquante,
Six plats de rôt,
Lapreaux,
Perdreaux,
Fricandeaux,
Dindonneaux,
Ramereaux,
Cailles,
Quatre salades.

QUATRIEME SERVICE.

Dix Entremets chauds pour relever les rôts & les salades.

Pois,
Asperges,
Féves de marais,
Haricots verds,
Crême en rocher,
Oreilles de veau en

Panachines,
Tartelettes de fraises,
Beignets d'abricots,
Artichaux à la Provençale,
Oeufs en animelles,
Le fruit suivant la saison.

Table de six Couverts, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Potage garni aux raves.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petit-salé de cochon de lait,
Rissoles de Poulardes,
Saucisses de veau,
Andoüilles à la Provençale.

DEUXIEME SERVICE.

Une Culote de bœuf au Gros Sel.

Deux Entrées.

Salmis de Perdreaux au boüillon,
Cailles à la poële.

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pigeons Romains,
Lapreaux au Fumel,
Sauſſes & Salades.

QUATRIEME SERVICE.

Daube de Dindon fouré pour le milieu.

Quatre petits Entremets chauds.

Animelles,
Cardes,
Gâteau Vole-au-vent,
Œufs à la Grand-Mere,
Le fruit à l'ordinaire.

Table de huit couverts, à souper, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Une Oille aux pois.

Quatre hors-d'œuvre.

Filets de Perches en matelote,
Pâté aux Ecrevisses,
Œufs en meringues,
Concombres farcis.

DEUXIEME SERVICE.

Une Terrine mêlée d'Anguille, de vive & d'Esturgeon, à l'Espagnole pour lever l'Oille.

Quatre moyennes Entrées.

Raie à la Provençale,
Truites au Laurier,

Gâteau d'Oseille, | Lotte au vin.

TROSIE'ME SERVICE.

Six plats de rôt.

Barbuë, | Carpe frite,
Daube d'Esturgeon frais, | Deux Salades.

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq Entremets.

Poupelin fouré, | Pois,
Ecrevisses à la Sainte Menehould, | Deux assiettes de Ramequins,
Féves de Marais, | Le fruit à l'ordinaire.
Artichaux frits,

Table de 18 couverts, servie à diner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Aloyau à l'Espagnole pour le milieu.

Quatre Potages.

Bisque à la S. Cloud,
Potage de Parmesan à l'Espagnole,
Bernoise,
Potage de Santé garni d'un jarrêt de veau & racines.

Six Hors-d'œuvres

Langue de Bœuf en hatelettes,
Queuë de veau à la Tartare,
Côtelettes de Moutons à la purée de Navets,
Poulets à la Coigny,
Béchamel au naturel,
Petits Pâtés.

Dix Entrées.

Paupiette à l'Estoufade au vin de Champagne,
Gigot de mouton à la Mailli,
Poularde en Hochepot,
Viande blanche en venaison,
Coquilles de pigeons au Parmesan,
Canard en Globe,
Perdreaux à la Preralet,
Lapreaux farcis au gîte,
Andouilles à l'Angloise,
Tourte de côtelettes de Mouton.

SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les potages.

Terrine de tendrons de veau à la purée verte,
Pâté de darnes de Saumon,
Dinde grasse à la Cardinale,
Epaule de Mouton en Grenadin.

TROISIEME SERVICE.

Huit plats de Rôt,
Six Salades,

Sept gros Entremets froids.

Un Flanchi de Bœuf en saucissons marbrés pour le milieu,
2 Buissons d'Ecrevisses,
Deux de trufes en serviette,
Croquante,
Tourte à la Glace.

QUATRIEME SERVICE.

Quatorze Entremets chauds pour relever le Rôt & les Salades.

Deux de Beignets Bacchiques,
Deux de crême à l'estragon & au persil,
Deux d'Artichaux,
Deux de petits Pois,
Deux de Ragoûts mêlés,
Deux de év[illegible] rais,
Deux de Cervelle de veau en Caisse.

Table de vingt Couverts servie à quinze, à souper, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Surtout pour le milieu,
Deux Pots à Oille pour les deux côtés.

Six Entrées.

Filets de Bœuf à la Villars,
Epaule de Veau à la Turque,
Poularde aux Lapreaux,
Poulets en Poires,
Filets de Levraut à la Cabour,
Cannetons en Globe.

Six Hors-d'œuvres.

Oreilles de veau en Ravigotte,
Palais de Bœuf en rissoles,
Pieds de Moutons aux Concombres,
Pains à la Venette,
Filets à l Béchamel,
Petits Pâ a

SECOND

SECOND SERVICE.

Deux grosses Entrées pour relever les pots à Oille; par exemple:

Un Gigot de cent feüilles,
Un Aloyau à l'Espagnole.

TROISIEME SERVICE.

Quatre Entremets froids.

Filets de viande panachés,
Pâté de veau froid,
Croquante,
Daube de Dindon,
Quatre Salades.

Six Plats de Rôt.

Cailles,
Faisandeaux,
Pigeons Romains,
Lapreaux,
Dindonneau,
Poularde.

QUATRIE'ME SERVICE.

Dix Plats d'Entremets pour relever les six plats de Rôt & les quatre Salades.

Beignets en lacs d'amour,
Crême à l'Estragon,
Petits Pois,
Artichaux à la Sultane,
Ecrevisses au Gratin,
Choux-fleurs à la Choisi,
Rôties à la Duchesse,
Petits Gâteaux de Pistaches,
Ramequins Indiens,
Féves de Marais à la Macédoine,
Le fruit à l'ordinaire.

Table de dix Couverts servie à dix-neuf, à dîner, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Un Potage à la Villeroi.

Quatre Entrées.

Soles à la Martine,
Filets de Vives marinés,
Quarrelets au Parmesan,
Morue aux Filets de Racines.

Quatre Hors-d'œuvres.

Beurre,
Raves,
Œufs glacés aux pointes d'asperges,
Œufs en panade.

SECOND SERVICE.

Barbue à la Romaine pour relever le potage.

TROISIE'ME SERVICE.

Trois Plats de Rôt.

Brochet au court-boüillon,
Soles frites,
Buisson d'Ecrevisses,
Deux Salades.

Quatre Entremets chauds.

Haricots verds,
Œufs à la Demoiselle,
Asperges,
Crêtes dressées au Gratin.

MENUS D'AUTOMNE ET D'HYVER.

Dîner dans les deux Saisons, servi à sept, en gras.

PREMIER SERVICE.

Une Oille à la Faubonne pour le milieu.

Quatre Hors-d'œuvres.

Saucisses aux Trufes,
Palais de Bœuf au Cingara,
Pied d'Agneau au Gratin, aux petits Oignons,
Brésoles de Mouton mêlées.

Deux Entrées.

Beccasse à la sausse à la Beccasse,
Ailerons de Dindon à l'étuvée.

SECOND SERVICE.

Une piéce de Bœuf à la place de l'Oille.

TROISIE'ME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pluviers,
Chapon de Bruges.

Quatre Entremets.

Semelles glacées,
Foies gras en petites Caisses,
Cardons d'Espagne,
Crême de ritz soufflée,
Salade,
Le fruit selon la saison.

Souper, servi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE.

Quartier de Mouton à la Sainte Menehould pour le milieu.

Quatre Entrées.

Poularde à la Cardinale,
Pâté chaud de Perdreaux,
Pigeons aux oignons en crépines,
Tourtereaux à la cendre.

Quatre Hors-d'œuvres.

Cervelle de Mouton à l'étuvée,
Petits Grenadins de Veau,
Côtelettes d'Agneau en Papillote,
Filets de Canards.

SECOND SERVICE.

Un jambon à la broche pour le milieu.

Quatre Plats de Rôt.

Poule de Caux,
Beccassines,
Canard Sauvage,
Faisan,
Quatre Salades.
Deux Sausses.

TROISIE'ME SERVICE.

Neuf Entremets, le jambon restant au milieu.

Omelette au Fumet,
Fromage à l'Ecarlate,
Huîtres aux fines herbes, au four,
Trufes à la Minute,
Tourte de confitures,
Beignets découpés,
Crême au vin d'Espagne,
Rôties de pain d'amendes,
Le Fruit.

Dîner des deux saisons, servi à onze, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Pâté chaud d'anguilles pour le milieu.

Quatre Potages.

Potage au lait méringué,
Potage au parmesan,
Potage aux filets de racines à la Julienne,
Potage à l'Italienne au coulis de lentiles,

Six Hors-d'œuvres.

Petits pâtés de carpes,
Moules à la Hollandoise,
Omelettes en paupiettes,
Oeufs frais,
Oeufs en caisses au parmesan,
Oeufs pochés à la chapelure.

SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les quatre Potages.

Perches à la ſauſſe au vert pré,
Truite à l'Eſpagnole,
Eſturgeon aux croûtons,
Raie à l'étuvée.

TROISIEME SERVICE.

Gâteau de Compiegne pour le milieu,
Un de ramequins,
Un gâteau au zephir pour les deux bouts.

Quatre plats de rôt.

Saumon au court-bouillon,
Carpe au bleu,
Soles frites,
Vives frites,
Quatre ſalades.

QUATRIEME SERVICE.

Huits Entremets chauds pour relever les quatre plats de rôt & les quatre ſalades.

Trufes au four,
Choux-fleurs au beurre
Ecreviſſes à la Provençale,
Huitres farcies dans leurs coquilles,
Champignons aux filets de racines rôties méringuées,
Pommes en ſurpriſe,
Crême croquante,
Le fruit.

Souper ſervi à neuf, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Brochet à la broche à la ſauſſe au brochet pour le milieu.

Quatre Entrées.

Saumon en ragoût,
Queuë de moruë farcie à la Bourgeoiſe,
Anguille en beignets,
Raie à la ſauſſe à la raie.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petits pâtés dreſſés aux œufs,
Oeufs aux anchois glacés de parmeſan,
Oeufs en redingotte,
Oeufs aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Pour le milieu & les deux bouts.

Buiſſon d'écreviſſes,
Tartelettes,
Petits bonnets de turquie,

Deux plats de rôt.

Turbot au court-boüillon, Lotes frites, Quatre salades.

TROISIEME SERVICE.

Six Entremets pour relever les deux plats de rôt & les quatre salades.

Trufes au naturel, Epinars, Champignons au vin de Champagne, Roties aux fines herbes. Pommes en croix de Chevalier, Pain à la créme, Fruit.

Table de douze couverts, servie à neuf à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un petit surtout garni pour le milieu.

Deux Potages.

Un de rabioles, Un de cardes au boüillon.

Six Hors-d'œuvres.

Andoüilles à la Provençale, Rissoles d'anneau, Balotine de faisan, Petits choux verds farcis, Langues de moutons grillées, Petits pâtés de beccassines,

Relvée de deux Potages.

Hochepot Royal, Gigot de veau à l'étoufade.

SECOND SERVICE.

Trois petites Entrées.

Perdreaux au foie. Filets de pluviers à la Mancelle, Filets de poularde à la créme aux trufes.

Trois autres petites Entrées.

Petits pains de mouton dans leur jus, Ailerons de dindons à la poële, parés de navets, Filets de lapreaux dans leur sausse.

TROISIEME SERVICE.

Deux Entremets froids.

Galantine marbrée, Pâté en saucisson.

Quatre plats de rôt.

Petits innocens,
Beccaux,
Perdreaux rouges,
Poulets à la Dauphine,
Citron & orange.

Deux salades.

Chicorée sauvage,
Laituës.

QUATRIEME SERVICE.

Six Entremets chauds pour lever le rôt & les salades.

Crême à la Polonoise.
Animelles au citron,
Trases à l'ail,
Peaux d'Espagne de faisan,
Rôties à la moëlle,
Crêtes à la Provençale.

CINQUIEME SERVICE.

Deux Entremets pour relever les Entremets froids.

Ramequins,
Petits gâteaux vole au vent,
Le fruit dans le même goût.

Table de dix couverts à souper en maigre.

PREMIER SERVICE.

Oille à la Faubonne, maigre,

Quatre Hors-d'œuvres.

Pâté de moules à la crême,
Filets de merlans à l'Italienne,
Petits pains à la Ségovie,
Cannelons d'anguilles.

SECOND SERVICE.

Trois Entrées pour relever l'oille & les Hors-d'œuvres.

Terrine mêlée en matelotte,
Vives à la Duchesse,
Perches au restaurant.

TROISIEME SERVICE.

Deux autres Entrées pour lever les premieres.

Esturgeon à la poële.
Filets de Lotte, sausse au salmis.

QUATRIEME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Barbuë,
Solles,
Moruë fraîche,
Deux salades.

CINQUIEME SERVICE.

Cinq Entremets en deux tems.

Buiſſon d'écreviſſes,
Cardes au boüillon maigre,
Huîtres & groſſes tranches de trufes aux fines herbes,
Génoiſe,
Foies de lottes frits à l'orange.

Table de ſoixante couverts en maigre.

PREMIER SERVICE.

Dix-neuf grands plats,
Deux de quatre macreuſes,
Quatre pots à oilles,
Deux de quatre brochets en caſſerole,
Deux de quatre truites aux huîtres,
Deux de deux carpes aux oignons & parmeſan,
Deux de deux aloſes à l'oſeille,
Deux de barbuës à la ſainte Menehould,
Deux de barbuës farcies ſur l'arête,
Quatorze petits potages qui doublent,
Deux de profiterolles,
Deux de biſques d'écreviſſes,
Deux de tortuës au Roux,
Deux de moules,
Deux de filets de ſoles,
Deux d'Eperlans,
Deux de juliennes,
Deux de purée verte aux pointes d'aſperges,
Deux de lentilles,
Deux de trufes,
Deux de mouſſerons au blanc,
Deux de laitances au blanc, un pain dans le milieu,
Deux de culs d'artichaux,
Deux d'oignons blancs,
Trente-ſix Hors-d'œuvres,
Huit plats d'huîtres,
Quatre de Macreuſes en filets au jus d'orange,
Quatre de ſoles en filets à l'Eſpagnole,
Quatre de filets de turbot au blanc,
Quatre de filets de vives,
Deux de truites aux olives,
Deux de perches aux trufes,
Quatre d'Eperlans en miroton,
Quatre de filets de bro-

chets aux pointes d'aſperges,
Quatre de petits pains farcis, un ragoût de laitances deſſus.
Quatre de lottes à la Dame Simonne,
Quatre d'épinars,
Quatre de moruë coupée en éperlans frits, une ſauſſe-robert deſſus,
Trois Entrées pour relever les potages & les huîtres,
Quatre de vives grillées au jus d'orange,
Quatre de ſoles entieres aux écreviſſes,
Quatre de ſaumon grillé,
Deux de rougets à la ſauſſe verte,
Deux tourtes de barbuës ou turbot au blanc,
Deux de mirotons & lottes,
Deux pains à la côte de melon à la barriere,
Deux poupetons, un ragoût dedans,
Quatre perches en ſalade,
Deux brochets à la braiſe aux huîtres,
Quatre de petits pâtés à l'Eſpagnole,
Deux terrines aux pois de toutes ſortes de poiſſons,
Deux carpes accompagnées aux Ecreviſſes,
Dix-neuf grands patés de file,
Trois grands plats de gelée au blanc-manger dreſſé en criſtaux,
Deux grands plats de ſaumon froid,
Deux croquantes dreſſées en dôme,
Deux turbots,
Deux ſaumons,
Deux carpes,
Deux truites,
Deux aloſes,
Deux barbues,
Trente-ſix plats de friture,
Six de ſoles,
Six de vives,
Six de côtes,
Six d'éperlans,
Six de truites,
Six de brochets,
Trente-ſix plats d'Entremets froids,
Quatre de crême,
Quatre de trufes,
Quatre de crême veloutée,
Quatre de balons,
Quatre de galantines;
Quatre d'artichaux à la glace,
Deux gâteaux farcis aux piſtaches,

Deux

Deux petites tourtes de pâte d'amandes,
Quatre de champignons à l'huile,
Quatre ſalades & aſſiettes de citrons & oranges,
Trente-ſix Hors-d'Oeuvres pour relever les ſalades & oranges,
Quatre d'écreviſſes à l'Angloiſe & farcies,
Quatre de tortuës à l'Eſpagnole,
Quatre de grenoüilles frites,
Quatre de laitances au coulis d'écreviſſes,
Quatre de moules à la matelotte,
Quatre d'huîtres,
Deux de petits pains au Caramel,
Deux d'aſperges à la Sauſſe,
Quatre d'Artichaux au Parmeſan grillé au four,
Quatre de Ramequins,
Deux de Beignets à la Baviere,

Six petits Hors-d'œuvres de relevée.

Deux de petits pois,
Deux de Mouſſerons,
Deux de Morilles.

Table de quatre-vingt Couverts en filets, propre pour une Noce.

Cette Table eſt couverte de trois grands Filets, deux fois ſervie à vingt-quatre.

Celui du milieu contient huit grands Potages, huit groſſes Entrées, trois en Piece de Bœuf, trois de Rôt, deux en Ragoûts.

Les deux Filets des côtés contiennent chacun trente-une Entrées, ſeize moyennes, quinze petites & deux autres petites pour fermer les deux bouts.

Les moyennes Entrées ſont de boucherie, les petites de menus en Volaille & en Gibier,

Table de quatre-vingt Couverts à dîner au mois d'Octobre.

PREMIER SERVICE.

Trois Machines pour le milieu,
Six corbeilles d'Oranges,
Six pots à fleur,

Quatre Pots à oille,
Vingt Potages,
Soixante-quatre Hors-d'œuvres.

SECOND SERVICE.

Quatre grosses Entrées pour relever les quatre pots à oille,
Vingt Entrées pour relever les potages,
Soixante-quatre Hors-d'œuvres pour relever les deux cordons.

TROISIE'ME SERVICE.

Quatre gros Entremets froids pour relever les quatre grosses Entrées.

Vingt Plats d'Entremets froids,
Trente-quatre Plats de Rôt,
Quatre jattes d'Oranges,
Vingt Salades,
Six jattes d'Olives.

QUATRIE'ME SERVICE.

Soixante-quatre Hors-d'œuvres d'Entremets chauds pour relever le Rôt, Salades & Olives.

AMBIGU.

Une grande corbeille chargée de fruit ou d'Oranges, ou moitié fruit & oranges,
Deux autres corbeilles chargées de confitures seches, ou pâtes différentes,
Deux Plats de Rôt selon la saison,
Quatre Salades différentes,
Quatre piéces de four différentes,
Deux Oiseaux de riviere farcis aux huitres,
Cerises au Liquide,
Perdrix aux Olives,
Compote de pommes,
Poulets gras aux trufes,
Verjus au Liquide,
Pigeons à la Braise,
Compôte de Poires,
Poulets frits,
Fromage, tel qu'on voudra,
Champignons farcis,
Compôte de Marons,
Trufes au court-boüillon,
Coins au Liquide,
Chapon desossé aux huîtres,
Pommes rôties.

Table de douze Couverts en ambigu pour un déjeûner.

Un Pâté de Faisans,
Des Croûtes à la Moëlle,
Des Côtelettes de Mouton grillées,
Des petits Pâtés de Requêtes,
Des Pieds a la Sainte Menehould,
Un Dindon froid,
Des Œufs pochés au jus,
Des Poulets gras à la Tartare,
Des Croûtes au jus de veau,
Des Saucisses de veau,
Une Langue de Bœuf au Cingara,
Persillade de Bœuf,
Pieds de Mouton fricassés au citron,
Filets de Veau à la Royale, froids,
Deux têtes d'Agneau au vinaigre.

Table à vingt-neuf Couverts pour une Collation.
Cinq grands Plats pour le milieu.

Une Oille aux Racines au naturel,
Une Oille au Ritz au coulis d'écrevisses,
Une Carpe au Bleu, deux Truites à côté au Bleu,
Quatre Soles frites,
Un Brochet frit, deux Vives frites à côté.

Douze moyens Plats.

Une Croquante,
Ecrevisses au court-boüillon,
Crême Veloutée,
Salade de Filets de Turbots & de Rougets aux cornichons & montans de cardes,
Ritz au lait,
Asperges à l'huile,
Trufes au court boüillon,
Ramequins,
Piquatoche,
Huîtres, sausse à l'huile & fines herbes,
Gros Echaudés frits,
Racines frites,

Douze hors-d'œuvre.

Lentilles fricassées à l'huile,
Epinars fricassés de même,
Champignons à l'huile, au four,

Racines à l'huile,
Artichaux à l'huile,
Haricots en salade,
Pommes à la Normande, avec des pistaches,
Grenoüilles frites,
Haricots fricassés à l'huile; aux fines-herbes,
Topinambours,
Crême de canelle,
Caille de laitances de carpes à l'huile & aux fines-herbes,
Panées au four,

F I N.

On trouvera sous chacune des lettres de ce Dictionaire la manière d'apprêter ces différens mets.

On n'a pas jugé à propos de mettre ici une Table de la quantité extraordinaire des mets & ragoûts que ce Livre renferme, étant déja trop gros par lui-même, & de crainte de le repeter; d'ailleurs un Dictionnaire n'en a pas besoin, pouvant trouver facilement ceux dont on peut se servir.

De l'Imprimerie de GISSEY.



DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS
TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

ABA.



ABAISSE, *Massa farinacea subacta*, terme de Pâtissier. C'est la pâte qui fait le dessous & le dessus d'une piéce de pâtisserie. On applatit cette pâte sur une table bien propre avec un rouleau. Quand elle est bien préparée, on y met les viandes, ou autre chose, dont une piéce de pâtisserie est composée. Il y a des *Abaisses* de pâtes fines, & des *Abaisses* de pâte bise. Les premieres s'employent pour les fines pâtisseries, c'est-à-dire pour celles dont les croûtes sont mangeables. Elles se font avec de la fleur de froment, de bon beurre, de l'eau & du sel. Les autres qui ne sont qu'une pâtisserie grossiere, sont employées pour les Pâtés de Liévre, de Sanglier, de Canards, tels qu'on les fait à Amiens, & d'autres grosses viandes, qu'on met en pâte, & dont on ne considére que la vian-

de & non la croûte. Il y a auſſi des *Abaiſſes* de feuilletage. Voici la maniere de faire les unes & les autres.

Abaiſſe biſe pour les Pâtés de Jambon, & groſſe venaiſon.

Prenez un boiſſeau de farine de ſeigle, pétriſſez-la avec de l'eau un peu chaude : mettez y du ſel menu, une demi-livre de beurre frais. Faites une pâte un peu ferme; formez votre *Abaiſſe* avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un bon pouce.

Abaiſſe de Pâte fine pour des Pâtés de toutes ſortes.

Prenez de la plus pure farine de froment, ce que vous en avez beſoin, du beurre à diſcrétion, du ſel raiſonnablement. Mettez cette farine ſur une table bien propre. Faites une foſſe en rond au milieu : mettez dedans du beurre, après l'avoir manié s'il eſt dur. Ajoutez du ſel écraſé, & de l'eau chaude ce qu'il en faut. Detrempez le tout enſemble. A meſure que la pâte ſe fait, arroſez de fois à autre avec un peu d'eau tiede. Lorſque la pâte ſera bien liée, faites votre abaiſſe, ſur laquelle vous jetterez un peu de farine, ainſi que deſſous, afin que la pâte ne tienne point à la table.

La Pâte en Hiver doit être plus graſſe qu'en Eté, c'eſt ce qui la rend bien plus maniable. Quand il fait froid, il faut avoir ſoin de la couvrir afin qu'elle s'en paitriſſe mieux. On ſe ſert de cette pâte, tant en gras qu'en maigre.

Abaiſſe de Pâte feuilletée.

Mettez trois livres de fleur de farine ſur une table, faites de la pâte avec de l'eau froide, mettez-y un peu de ſel menu, quelques jaunes d'œufs, ſi vous voulez. Paitriſſez-la, & la rendez maniable. Faites-en une abaiſſe avec un rouleau à l'épaiſſeur d'un pouce. Couvrez-la de deux livres & demie de beurre frais. Renverſez

un des bouts ſur l'autre, de telle maniere que le beurre ſoit dedans. Détendez-la une ſeconde fois avec le rouleau, en la poudrant de farine deſſus & deſſous, pour qu'elle ne tienne pas à la table. Repliez, détendez juſqu'à cinq ou ſix fois. Cette ſorte de pâte eſt bonne à faire des Patés d'Aſſiette de Veau, de Pigeonneaux, de Béatilles, d'Abbatis, dont nous allons parler, de Tourtes, de Confitures, & autres piéces de Four.

Mais il ne faut pas trop s'accoutumer à l'uſage de ces ſortes de pâtiſſerie, non-ſeulement parce quelles ſont preſque toutes peſantes ſur l'eſtomac, mais encore parce qu'il faut toujours préférer autant que l'on peut les alimens les plus ſimples aux compoſés.

Ces Abaiſſes ſans levain & nourries de beurre, de lard, de graiſſe, ne peuvent être que très-indigeſtes. C'eſt pourquoi les perſonnes avancées en âge, ceux qui ont un eſtomac foible, & qui digerent mal, doivent s'en abſtenir, ou au moins en uſer très-ſobrement. Si on veut les rendre moins indigeſtes par les aſſaiſonnemens, il eſt encore à craindre que ces mêmes aſſaiſonnemens ne les rendent très-préjudiciables à la ſanté. Tout le monde ſçait que les épices, ſurtout quand elles ſont prodiguées enflamment le ſang, & y produiſent une fermentation toujours accompagnée d'accidens funeſtes. Voyez encore au mot *Pâte*, ce que l'on dit ſur ce ſujet.

ABATIS, *Minutæ partes amputatæ volucrum.* On entend en cuiſine ſous ce nom les têtes, les pieds, les foies & autres choſes ſemblables des animaux, ſoit terreſtres ſoit volatiles.

ABATIS de Dindon & autres volailles. On en fait des Tourtes. On les accommode en fricaſſée de Poulets. On fait des ragouts d'iſſus de

tête d'Agneau, pieds, foie, qu'on sert en entrée ou hors d'œuvres. Aux mots *Dindons*, *Poulets*, *Agneau*, on trouvera la façon d'apprêter ces *Abatis*. On en fait aussi des Potages & des Entrées.

Potages d'Abatis.

Si l'on veut faire un potage d'*Abatis* d'Oison ou d'autres Volailles, on commence par les échauder & les nettoyer. On les fait cuire ensuite dans un boüillon bien assaisonné. Quand ils sont cuits, on les coupe par morceaux, on les passe à la poële avec du lard fondu, persil, du poivre blanc. Quand le tout est blanchi avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus, & un jus de Citron, on dresse son potage, fait d'ailleurs de boüillon de viandes de boucherie, où on a fait mitonner des croutes séchées au Four. On dresse ensuite les *Abatis* dessus, & l'on sert ce potage chaudement.

Pour connoître les effets que peuvent produire ces abatis, soit en potage, soit en tourte, soit en fricassée, voyez les articles, *Potage*, *Tourte, & Fricassée*, où l'on explique les propriétés générales de ces alimens, & les effets qu'ils peuvent produire rélativement aux différens âges, & aux différens tempéramens. Voyez aussi *Alimens.*

ABRICOT, *Malum armeniacum*, fruit presque rond, charnu, de la grosseur d'une petite pêche, rouge du côté qui est exposé au Soleil, & jaune de l'autre; quand il est mûr, la chair de ce fruit est tendre, agréable, & d'une bonne odeur. Elle renferme un noyau assez dur & applati, dans lequel on trouve une amande.

Il y a trois sortes d'Abricots, les précoces, qui sont mûrs au commencement de Juillet,

les Abricots ordinaires, qui ſe mangent vers le 15 du même mois, & les muſqués, qui ſe ſervent dans le même tems.

On doit choiſir les Abricots gros, charnus, colorés, & agréables au goût.

Les Abricots humectent & rafraîchiſſent, parce qu'ils contiennent beaucoup de phlegme, chargés d'une aſſez grande quantité de ſel acide eſſentiel, & propre à calmer le mouvement violent des liqueurs. Ils provoquent l'appétit, à cauſe de leur ſel acide, qui picote légérement les parois de l'eſtomac.

Cependant on doit en uſer ſobrement, parce qu'ils contiennent un ſuc viſqueux & épais qui cauſe quelquefois des vents & des crudités.

Ils conviennent dans les tems chauds, aux jeunes gens, qui ont un bon eſtomac, & qui ſont d'un tempérament bilieux & ſanguin.

On confit les Abricots pour les rendre plus agréables & plus ſains, & pour les conſerver plus long-tems. Ils produiſent de cette maniere moins de mauvais effets, parce que le ſucre & la coction raréfient leur phlegme vicieux. Ils en ſont auſſi plus pectoraux, parce que le ſucre leur fournit de nouvelles parties huileuſes, propres à adoucir les acretés de la poitrine.

Abricots verds en compôte.

Prenez des *Abricots* verds, les plus frais cueillis que vous pourrez : mettez dans une ſerviette la quantité que vous en voudrez. Pilez une poignée de ſel, jettez-la ſur ces *Abricots* : remuez-les dans la ſerviette, & les arroſez avec de l'eau ou du vinaigre, en les laiſſant dans ladite ſerviette. Quand leur bourre ou leur premiére peau eſt ôtée, mettez-les dans l'eau fraîche pour les bien laver : ayez enſuite de l'eau que vous ferez boüillir dans une poële : lorſque les *Abricots* ſeront bien égouttés ſur un tamis, jettez-les dans

l'eau boüillante. Remuez-les de tems en tems avec l'écumoire : si une épingle y entre facilement, retirez les du feu, pour qu'ils ne cuisent pas trop. Jettez les avec l'écumoire dans de l'eau fraîche. Prenez du sucre clarifié ; lorsqu'il a boüilli, & qu'il n'est point trop cuit, mettez-y les *Abricots* & les faites boüillir à petit feu. Quand ils sont devenus beaux & verds, on les laisse un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau, & qu'ils prennent sucre. Après qu'ils ont reposé, on les acheve promptement, afin qu'ils conservent leur verd.

Autre maniere.

Une autre maniere de faire une compôte d'*Abricots*, est de faire une lessive avec de la cendre de bois neuf, lorsque cette cendre a boüilli, jettez les *Abricots* dans la lessive & dans la cendre, faites-les boüillir, jusqu'à ce qu'ils se débourrent, & que leur premiere peau se léve, ce qui se fait en les frotant doucement. Si l'on n'a pas de bonne cendre, il faut faire une lessive avec une livre de cendre gravelée ; on les jette ensuite dans l'eau fraîche, on les lave dans une premiere & seconde eau, pour les nettoyer & leur ôter leur peau. La premiere lessive avec le sel est meilleure, & plutôt faite. Les *Abricots* en verdissent mieux, & deviennent plus beaux. La quantité de sucre se regle sur celle des *Abricots*. Il faut une livre de sucre pour une livre d'abricots si on les veut garder.

Troisiéme maniere.

Voici encore une autre façon *d'Abricots verds en compôte.* On prend la valeur d'un litron, ou environ, d'*Abricots verds*, qu'on met dans une poële à confiture, où l'on verse de l'eau à demi ; on y repand ensuite deux ou trois bonnes pelletées de cendres de bois neuf, ou bien pour un sol ou deux de gravelée. Lorsque la lessive est

faite & qu'elle a boüilli ſept ou huit boüillons, on y jette les *Abricots*, qu'on remuë doucement avec l'écumoire en les maniant. Quand on voit qu'ils quittent leur bourre, on les prend avec l'écumoire, & on les jette dans l'eau froide ; enſuite on les manie avec les doigts pour les bien nettoyer, on les jette à meſure dans d'autre eau claire, & l'on a de l'eau boüillante dans une poële à confitures ; on y jette les *Abricots* pour les faire blanchir, c'eſt ce qui s'appelle cuire. On voit avec une épingle s'ils ſont cuits: quand elle y entre facilement ſans trop la preſſer on a un demi-ſetier ou chopine de ſucre clarifié, ou bien du ſucre à l'équipollent qu'on fait fondre dans une petite poële à confiture. Lorſque ce ſucre a boüilli, on prend les *Abricots*, qu'on a dû faire égouter ſur un tamis, ou ſur quelque autre choſe ; on les y jette, quand ils ont boüilli deux douzaines de boüillons, qu'on voit qu'ils commencent à verdir, on les preſſe encore de ſept ou huit boüillons : On les ôte de deſſus le feu, & après les avoir remués & écumés, on les laiſſe refroidir & on les ſert.

Abricots mûrs en compôte.

On prend une douzaine d'*Abricots*, que l'on fend par la moitié : on en caſſe les noyaux pour en avoir les amandes. On pele ces amandes, & on les tient prêtes pour les jetter à la fin dans la *compôte*. Pour la faire on met une demi-livre de ſucre dans une Poële à confiture, qu'on fait fondre : après qu'il a bouilli on y arrange ces moitiés d'*Abricots*, on les fait boüillir une trentaine de boüillons, on y jette les amandes deſſus. On retire cette compôte de deſſus le feu, en la remuant doucement, pour amaſſer l'écume, qu'on ôte avec du papier. Quand les *Abricots* ont jetté leur eau, on les refait boüillir dix ou douze boüillons, s'il y a encore de l'écume

on l'ôte, on les laiſſe refroidir, & on les ſert.

Si par hazard les *Abricots* étoient trop durs, on peut les paſſer à l'eau, leur donner un boüillon, & les faire égoutter, avant que de les mettre dans le ſucre. Quelquefois on les pele, quelquefois on ne les pele pas; cela dépend de la fantaiſie. Quand ils ſont pelés, la compôte eſt plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle ſent plus le fruit. Ce qui eſt plus agréable. Il faut encore ſe ſouvenir qu'avant que de les mettre au ſucre, il faut que ce ſucre ſoit cuit en ſyrop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Abricots grillés en compôte.

On prend des *Abricots*, telle quantité qu'on veut, on les fait griller de tous les côtés ſur un réchaud de feu ardent: on les pele avec les doigts, & le plus proprement que l'on peut. On les met enſuite dans un plat d'argent, ou dans une terrine, ou dans une petite poële à confitures bien nette: on y jette une bonne poignée ou deux de ſucre en poudre, avec un demi verre d'eau; & on les remuë bien ſur le feu; on leur donne quatre ou cinq boüillons, afin que le ſucre fonde. Enſuite on les retire de deſſus le feu, on les laiſſe refroidir, & lorſqu'on veut ſervir cette *compôte*, on l'arroſe d'un peu de jus de Citron, ou d'Orange.

Abricots verds en confitures.

Ce ſont les premiers fruits qui ſe confiſent. On les prend tendres, avant que le bois de noyau commence à durcir: on les met dans l'eau claire avec un peu de bon tartre pour détacher la bourre qui eſt deſſus; on les eſſuie enſuite chacun à part, pour ôter cette bourre, & on les confit, mettant ſeulement livre pour livre de ſucre & de fruit. Si c'eſt pour manger en compôte, il ſuffit pour une livre de fruit de mettre une demi-livre de ſucre.

Abricots ni trop verds ni trop mûrs en confitures.

Si on les veut entiers, en faiſant une petite entaille à la pointe de *l'Abricot*, on pouſſe avec un couteau le noyau par le cul. Quand on en a quatre livres, ou ce que l'on veut préparer de cette maniére, on jette ces *Abricots* dans l'eau boüillante pour les faire blanchir. On prend garde qu'ils ne s'ouvrent dans l'eau. On les leve enſuite proprement avec une écumoire, & on les met égoutter ſur un tamis. On a quatre livres de ſucre clarifié, que l'on fait cuire à la plume. On y met les *Abricots* doucement l'un après l'autre. On leur donne ſeulement deux ou trois boüillons. On les retire de deſſus le feu & on les laiſſe refroidir, pour qu'ils jettent leur humidité & leur eau, & qu'ils prennent ſucre. On égoutte le ſucre, & on les fait rebouillir: quand il a jetté ſept à huit boüillons, on les laiſſe repoſer pendant deux ou trois heures, ou ſi l'on veut juſqu'au lendemain. On les remet ſur le feu, on les acheve, & on les garde liquides avec leur ſyrop dans des pots.

Les *Abricots* dans leur parfaite groſſeur ſe confiſent pelés, & non pelés: on pouſſe le noyau aux plus verds, on leur donne un petit boüillon pour les éverdumer: puis ſans le ſécher, on les prend avec l'écumoire, on les met dans le ſucre caſſé, avec un peu d'eau. Il faut pour les confire & les gouverner cinq quarterons de ſucre ſur une livre de fruit.

Pour les *Abricots*, qui ſont trop mûrs, pelés & non pelés, on les met parmi le ſucre caſſé avec fort peu d'eau, ſans les faire boüillir auparavant. La force du ſucre, qui les ſaiſit, empêche qu'ils ne ſe dépecent, & on les retire de la poële, plus entiers pour ainſi dire, qu'on ne les y a mis. Quelques-uns mettent les aman-

des de leurs noyaux. Mais quand on en met, il faut les faire confire à part avec un peu de ſucre ; car ſi on les mettoit ſans cuire, ils feroient déluire la confiture, & elle chanciroit.

Il y en a qui confiſent les *Abricots* d'une autre maniere. Voici comment on les péle : au lieu de les mettre dans l'eau, on a du ſucre en poudre qu'on jette par deſſus : on les laiſſe infuſer un jour ou deux, jusqu'à ce que le ſucre ſoit bien fondu : on les met enſuite ſur le feu, & les ayant retirés après le premier boüillon, on les laiſſe encore repoſer deux autres jours dans le même ſyrop, au bout deſquels on les acheve de cuire ; on met les abricots dans des pots, & après avoir bien fait recuire le ſyrop, on le verſe par deſſus. Cette façon de confire eſt embaraſſante, & ne fait pas ſi bien que la précédente.

ABRICOTS *en confiture facile à faire.* On les pique avec une épingle de pluſieurs coups, afin que dans la cuiſſon le ſucre y pénétre plus aiſément. Etant ainſi piqués on les jette dans l'eau, on la change enſuite, & on les fait boüillir dans une autre. Quand on s'apperçoit qu'ils montent, on a ſoin de les ôter de deſſus le feu, pour les laiſſer refroidir. Comme il eſt eſſentiel pour la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre ; après les avoir ôté de deſſus le feu, on doit les remettre ſur un autre plus modéré, les tenir bien couverts, & veiller qu'ils ne bouillent point, parce qu'ils ſe rendroient en marmelade. Quand les *Abricots* ont acquis la couleur, qui leur convient, on les met dans l'eau pour les rafraîchir. Cela fait on les jette dans une autre eau, avec une doze de deux cuillerées de ſucre, contre une d'eau. Il faut que les *Abricots* y ſoient légérement plongés : On les laiſſe en cet état juſqu'au lendemain,

qu'on les met ſur le feu dans un Poëlon, où ils ne doivent ſeulement que frémir & non pas bouillir, ce que l'on empêche par le grand remüement que l'on y fait avec quelque inſtrument. Le jour ſuivant on fait égoutter les *Abricots*, on donne ſept ou huit boüillons au ſyrop, on les poſe doucement dedans, quand ils fremiſſent, on les ôte de deſſus le feu : on les laiſſe juſqu'au lendemain, qu'on leur fait prendre encore quinze ou vingt boüillons, en augmentant le ſucre. Le jour ſuivant on a ſoin de faire cuire le ſyrop de telle maniere qu'en trempant le bout du doigt, on voie en dégouttant cette liqueur ſur le pouce, qu'elle s'ouvre auſſitôt un peu, & forme de l'un à l'autre un filet, qui ſe caſſe tout d'un coup, & qui reſte en goutte ſur le doigt. A cette marque on connoît que le ſyrop eſt liſſe. Cela fait, on laiſſe encore les abricots, juſqu'au lendemain qu'on fait prendre au ſyrop quelques boüillons, afin de lui faire acquérir une conſiſtance plus forte. Lorſqu'on le voit tel, on y met les *Abricots*, qu'on ne laiſſe que frémir ſur le feu ; enfin faiſant encore cuire le ſyrop, on y gliſſe les *Abricots* pour leur faire prendre ſept à huit boüillons. Il faut avoir ſoin pendant ce temps de les tenir couverts, & de les écumer de moment en moment. Lorſqu'ils ſont cuits, on les dreſſe.

Il y a encore une autre maniere de confire les *Abricots*. Voici, comment. On prend les *Abricots*, ſi on les veut confire avec la peau, on les lave dans un poëlon, dans lequel on aura de la cendre neuve, qu'on mettra ſur le feu il faut avoir ſoin d'ôter avec l'écumoire les charbons ; qui nageront deſſus. Après que cette leſſive a boüilli, qu'on la juge bonne, on la laiſſe repoſer, pour n'en prendre que le clair. Cela fait, on remet cette leſſive ſur le feu, dès qu'elle com-

mence à boüillir, on y jette deux ou trois *Abricots*; si l'on voit que la bourre, qui tient à leur peau, s'en ôte facilement, on y met tout le reste. Quand on les en ôte, on les frote avec un torchon net pour les nettoyer, & on les met dans l'eau fraîche pour les bien laver. Après tous ces soins, on pique tous les *Abricots* avec un poinçon, & on les jette en même tems dans une autre eau, d'où on les tire pour les mettre dans une troisiéme. On les y fait bouillir à grands boüillons, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce qui se connoît, lorsqu'ils obéissent aisément sous les doigts.

Après que tout cela est exécuté, on prend du sucre clarifié, on le met sur le feu; lorsqu'il commence à boüillir, on y jette les *Abricots*, après les avoir bien égouttés. On les conduit à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à verdir. Quand ils ont pris le sucre, on les fait égoutter sur quelque chose: cela fait, on verse du syrop par dessus, de telle sorte qu'ils y soient plongés. On les laisse ainsi jusqu'au lendemain, qu'on met le tout dans un poëlon sur le feu, où il frémit. Lorsqu'il a frémi, on remet ses *Abricots* dans la terrine, & le jour suivant on les égoutte sur une passoire; tandis qu'on fait prendre sept à huit boüillons au syrop, en l'augmentant d'un peu de sucre, on y jette encore le fruit; on l'y laisse seulement frémir. On continuë ce même soin pendant quatre ou cinq jours, & à chaque fois on augmente le syrop de sucre, pour y faire frémir les *Abricots*. Enfin pour en achever la cuisson, on les fait boüillir jusqu'à ce qu'on juge que le syrop soit assez épais, après quoi on les tire dans des pots pour les conserver.

Marmelade d'Abricots.

On les prend bien mûrs, & on les fait cuire avec le sucre; pour trois livres de fruit on met

la moitié d'un demi-ſetier d'eau ſur deux livres de ſucre. On les cuit en conſiſtance pour les garder. On met cette marmelade dans les pots & taſſes, en la couvrant & la gouvernant, comme les autres Confitures.

Autre Marmelade.

On ôte les durillons, les taches & les pourritures, on les coupe par morceaux dans une Poële à confiture, au nombre de quatre livres *d'Abricots*; on les deſſéche, & on les réduit à deux livres. On prend deux livres de ſucre en poudre, on les mêle avec les *Abricots*, qui doivent être réduits à deux livres. On remet la poële ſur le feu pour que le ſucre fonde & s'incorpore mieux, & cela pendant l'eſpace d'un *Pater*. On met cette marmelade en pot. On peut en dreſſer en pâte ſur des ardoiſes, ou dans des moules de fer blanc. Il eſt difficile de manger quelque choſe de meilleur. On peut avec une pomme ou deux cuites, mêlées dans deux ou trois cuillerées de cette marmelade en faire des tourtes, qui ſeront admirables, ou bien avec une poire cuite à la braiſe. Il y a peu de gens, qui ſachent ce que c'eſt que cette marmelade.

Troiſiéme Maniere.

Voici une troiſiéme façon de marmelade *d'Abricots*. On les prend mûrs, c'eſt-à-dire prêts à manger : on les pele proprement, on les paſſe dans l'eau boüillante : on fait enſorte qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on peut. On les met égoutter : on les paſſe au travers d'un tamis : on les deſſéche pour leur faire boire leur humidité. Sur chaque livre de marmelade on met une livre de ſucre clarifié, qu'on fait cuire à la plume; on laiſſe repoſer ce ſucre : on jette la marmelade dedans, qu'on remuë avec la ſpatule. On la met un moment ſur le feu, afin que tout s'incorpore bien enſemble. On prend garde de

la faire cuire trop, ou trop peu, pour que la marmelade ſoit belle, claire, & tranſparente. On la met dans des pots, on la laiſſe réfroidir, & on la couvre bien. Celle-ci eſt la maniére de faire la belle marmelade.

On peut faire de même des Pêches & des Poires de Rouſſelet, c'eſt-à-dire confites à mi ſucre, ou à plein ſucre. *Plein ſucre*, c'eſt livre pour livre, *demi-ſucre*, eſt une demi-livre de ſucre, pour une livre de fruit.

Abricots de ménage.

On prend des *Abricots* mûrs qu'on pele, il ne faut pas qu'ils ayent acquis une parfaite maturité. On fait cuire autant peſant de ſucre à la plume. On y gliſſe le fruit auquel on fait prendre un petit boüillon, pour qu'il jette ſon eau. On le laiſſe réfroidir : on le remet ſur le feu : On le fait boüillir juſqu'à ce qu'il ne rende plus d'écume. Quand on a bien écumé les *Abricots*, on fait cuire le ſyrop à perlé, & l'on obſerve s'il n'y en a pas aſſez de l'augmenter à chaque fois.

On y remet encore les *Abricots*, & quand on leur a donné un boüillon couvert, on les tire dans des Pots.

Abricots verds au ſel.

Quand les *Abricots* verds ſont confis au liquide comme l'on a dit ci-deſſus, & qu'ils ſont refroidis, on les met égoutter ſur une paſſoire, on les dreſſe enſuite ſur des ardoiſes, ou des planches propres, qui ne ſentent aucun mauvais goût: on les porte à l'étuve. Ces fruits ayant ainſi paſſé la nuit, on les retourne le lendemain, & le ſoir même encore. On ſe donne ſes ſoins juſqu'à ce que le tout ſoit bien ſec On les met proprement dans des boëtes garnies de papier en dedans. On garderoit bien volontiers de ces *Abricots* au liquide; mais ils ſont ſi ſujets à s'engraiſſer qu'il vaut mieux les mettre prompte-

ment à l'étuve, que d'attendre plus tard, outre qu'ils se conservent très-bien au *sec*.

Abricots mûrs au sec.

Ces sortes *d'Abricots* ne sont point sujets comme les autres à s'engraisser, c'est pourquoi on les peut tirer au sec en tout temps.

Voici comment : on met de l'eau dans un Poëlon, on le porte sur le feu, on y pose la terrine, ou le pot, où sont les *Abricots*. On fait boüillir l'eau environ une demi-heure ; c'est par ce moyen qu'on fait chauffer le syrop des *Abricots*, qui se liquifiant, donne la facilité de les tirer, pour les mettre égoutter d'abord. Ensuite on les range, comme les précédents, & on les fait sécher de même, après les avoir poudrés de sucre.

Abricots séchés au Four.

On séche encore les *Abricots* au four. C'est en faveur du ménage qu'on en va parler ici, & pour ceux qui ne veulent pas faire la dépense de les confire au sucre.

On les prend mûrs. On leur ôte le noyau en le repoussant par l'endroit de la queuë ; on les aplatit ensuite sans les ouvrir. On les met au four lorsque le pain en est tiré, ou dans un four chauffé exprès, & dont la chaleur ne soit pas plus grande. Voici une autre maniere de les sécher, qui les rend plus délicats que les précédents.

On prend les *Abricots*, comme ci-devant, on y met à la place du noyau, gros comme une féve de sucre ; on en emplit une terrine, à laquelle on fait un couvercle de pâte : ensuite on la met au four chaud, comme il a été dit. On l'y laisse jusqu'à ce que le four soit refroidi. Cela fait, on tire les Abricots qu'on tire proprement sur des ardoises ; on les y laisse sécher à loisir, soit dans le four, ou dans une étuve. Lorsqu'il sont assez secs, on les poudre de sucre étant en-

core chauds. Deux jours après qu'ils sont secs, on les met proprement dans des boëtes garnies de papier blanc, & dans un lieu, qui ne soit pas humide.

Les jardins nous fournissent quantité d'autres fruits qu'on seche au four, & qu'on sécheroit au soleil, s'il avoit assez de chaleur pour cela, comme en Languedoc. Mais étant obligés à nous assujettir aux climats où nous vivons, on se sert du premier expédient, & chaque espece de fruits étant de différente nature on dira, comme on vient de faire à l'article des Abricots sechés au four, par rapport à chacun en particulier, la maniere de les sécher. *Voyez* Cerises, Prunes, Pêches, Poires, Pommes, Raisins, & même des Fêves & des Champignons sechés au four.

Abricots à l'eau-de-vie.

On fait d'abord confire les Abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de Prunes. On les met ensuite sur le feu avec leur syrop. Quand ils boüillent, on y jette une pinte d'eau-de-vie; on laisse faire un boüillon; on les retire, & on les met dans des bouteilles.

Il faut une pinte d'eau-de-vie par cent.

Tourte d'Abricots.

Pelez vos Abricots, ôtez-en les noyaux; mettez-les dans une poële avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié. Faites-leur prendre un boüillon, écumez-les bien & les retirez. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, arrangez-y vos Abricots quand ils sont refroidis; faites dessus des façons avec des bandes de pâte feuilletée un peu serrées, une bordure autour; dorez un peu ces bandes, faites cuire votre Tourte au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, rapez du sucre dessus, glacez-le avec la pele rouge, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Pâte d'Abricots.

Mettez-les à la leſſive ; comme on l'a dit à l'article des compôtes, & les faites enſuite rafraîchir dans l'eau pour leur ôter la peau. Après cela faites-les cuire à gros boüillons juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets ; preſſez-les au tamis ; faites cuire du ſucre à caſſé, incorporez-y votre pâte en marmelade. Remuez-les bien, faites frémir le tout. Dreſſez enfin votre pâte ſur des ardoiſes ou dans des moules, faites-la ſécher à l'étuvé avec bon feu. Quand elle eſt ſéche d'un côté, tournez-la de l'autre ; ſerrez-la enſuite dans des boëtes garnies en dedans de papier blanc.

Il faut pour faire cette pâte, même doſe de ſucre & de fruit.

Conſerve d'Abricots.

Voyez au mot Conſerve l'article *Conſerve* de toute ſorte de fruits, elle ſe fait de la même façon.

Ratafia d'Abricots.

Mettez des abricots coupés par morceaux infuſer pendant deux jours dans l'eau-de-vie : paſſez enſuite cette infuſion à la chauſſe, melez-y un gros de canelle, des clous de girofle, deux pincées de coriandre, du ſucre ce qu'il en faut & ſerrez enſuite cette liqueur dans des bouteilles bien bouchées.

Autrement,

Faites boüillir les abricots avec du vin blanc que vous tirerez après au clair. Ajoutez-y de l'eau-de-vie, pinte pour pinte, & ſur chaque pinte un quarteron de ſucre, avec de la canelle, du clou, du macis, & les amandes des abricots. Mêlez le tout enſemble & le laiſſez infuſer pendant huit ou dix jours, paſſez-le alors à la chauſſe, & le mettez dans des bouteilles pour vous en ſervir au beſoin.

Eau d'Abricots.

Prenez une douzaine d'abricots mûrs ; pelez-

les & en ôtez les noyaux; faites boüillir ensuite une pinte d'eau. Otez-la de dessus le feu quand elle a boüilli, & y mettez vos abricots. Après une demi-heure de tems, mettez un quarteron de sucre dans cette eau. Le sucre fondu portez-la dans un linge, & la glacez; si vous la prenez pour vous rafraîchir, passez-la à la chausse, elle en est plus claire & plus belle.

Sirop d'Abricots.

Prenez des Abricots bien mûrs, pelez-les & les fendez par la moitié. Mettez de petits bâtons de travers sur un bassin ou sur une terrine; faites une couche d'abricots sur les bâtons, une couche de sucre en poudre sur les abricots, & ainsi successivement jusqu'à ce qu'il y en ait assez: Mettez le tout dans un lieu frais pendant une nuit: faites chauffer un peu d'eau, mettez les abricots dedans, versez-les sur un linge blanc, passez l'eau & ne pressez les abricots que le moins que vous pourrez. Mettez cette eau dans un poëlon avec le syrop qui sera tombé des abricots dans la terrine. Faites boüillir le tout ensemble jusqu'à ce que le syrop soit à perlé. Cela fait, tirez-le & le mettez dans une phiole de terre

Ce Sirop est sujet à s'engraisser, c'est pourquoi on n'en fait gueres que ce que l'on veut consommer sur le champ. Il faut une livre de sucre sur une demi-livre de fruit.

On a expliqué au commencement de cet article les qualités des abricots apprêtez avec le sucre, soit en compôtes soit en confitures.

ACCOLADE, *Binorum cuniculorum junctio.* Ce terme se dit en Cuisine de deux Lapereaux rôtis qu'on sert, & qu'on présente attachés ensemble sur un petit plat. Voyez LAPREAUX.

ACCOMMODER, on dit en Cuisine accommoder à manger, apprêter les viandes, les sçavoir déguiser; *Condere.*

AGNEAU, *Agnus*. Cet animal contient une grande quantité d'huile & de sel volatil. Les parties les meilleures de l'agneau, & les plus légeres, sont la tête & les piés.

Il est humectant & rafraîchissant, & nourrit beaucoup, & adoucit les humeurs acres & picotantes. Quand il est trop jeune, ou qu'il n'est pas assez cuit, il est indigeste & pesant sur l'estomac.

M. Lemery dit qu'il convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux ; mais que les personnes d'un tempérament froid & phlegmatique doivent s'en abstenir, ou en user modérément.

On doit choisir l'Agneau tendre, bien nourri, d'une chair délicate & agréable au goût. Le tems, où on en mange le plus ordinairement, est le printems.

Plus l'Agneau avance en âge, moins il contient des parties visqueuses, parce qu'à mesure que la fermentation de son sang augmente, elle atténuë, & chasse au déhors les matiéres lentes & grossieres qu'il contenoit.

L'*Agneau* se sert en cuisine de différentes façons. Voici les différentes parties, dont on fait usage.

Tête d'Agneau.

On la sert en entrée. On les échaude, on les fait cuire avec des foies, & du petit lard dans une grande marmite, dans un boüillon assaisonné de sel, poivre, & clous de girofle. Quand les têtes sont cuites, on les sert avec un ragoût. par dessus On fait aussi des Potages de têtes d'*Agneau*. Voyez Abatis. La tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds d'un Agneau s'appellent *issus*.

Têtes d'Agneau de plusieurs façons.

On prend deux têtes où le collet tienne : on en

ôte les machoires & le museau, on les fait blanchir & cuire dans une braise blanche, c'est-à-dire, on met dans une petite marmite du boüillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranche, la peau ôtée, ou du verjus en grain; si on est dans le tems, un bouquet garni, sel, & quelques racines; on les couvre de bardes de lard, c'est ce qu'on appelle braise blanche. Quand elles sont cuites on les sert cuites avec une sauce piquante.

L'autre façon est de mettre ces têtes d'*Agneau* dans une marmite avec du boüillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racine, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée. On les fait cuire à petit feu. Quand elles sont cuites on découvre les cervelles, on les dresse dans un Plat qu'on doit servir, on sert dessus telle sauce qu'on juge à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la Ravigote, sauce à la Poivrade, ou simplement on prend du boüillon de leur cuisson, pourvû qu'il ne soit pas trop salé; on en délaye avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché; on lie le tout sur le feu, & on sert dessus les têtes. On peut aussi à la place de sauce, y mettre un ragoût de crête, ou un petit salpignon, ou un ragoût de truffes.

Poitrine d'Agneau frite.

On en prend une qu'on coupe par gros morceaux: on la met tremper dans du verjus, du vinaigre, du sel, du poivre, du clou de girofle, de la ciboule, & du laurier. On y laisse cette poitrine quatre heures durant, après quoi on la trempe dans une pâte claire, composée de farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs. Puis on la frit à la poële dans du beurre, ou dans du saindoux. Quand elle est bien frite, on la sert.

Pieds d'Agneau.

On les ſert en entrée : on les échaude, on les fait cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets. On leve l'os du milieu. On les farcit d'une farce, compoſée de roüelle de veau, petit lard, moëlle de bœuf, ſel & poivre, le tout aſſaiſonné de bon goût. Ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on les pane ; on les fait ainſi frire, & on les ſert garnis de perſil frit.

Iſſus d'Agneau.

Pour Hors-d'œuvre, on ôte les machoires de la tête, & le muſeau, on les fait dégorger dans l'eau avec le reſte de l'iſſus ; coupé par morceaux : on les fait blanchir un moment, & cuire à petit feu, avec du boüillon, un peu de beurre, un bouquet garni, ſel & poivre Quand il eſt cuit, il faut delayer trois jaunes d'œufs avec un peu de lait. On lie la ſauce ſur le feu, on y met un filet de verjus. On dreſſe la tête dans un plat, la cervelle découverte, le reſtant de l'iſſus autour, & la ſauce par deſſus.

Freſſure d'Agneau.

On la cuit au pot, ou on en fait une fricaſſée après l'avoir miſe en morceaux. On la paſſe à la poële avec du beurre, & on la fait cuire dans du boüillon du Pot, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, de clou de girofle. Lorſque la cuiſſon approche on prend des jaunes d'œufs delayés dans du verjus, on les jette incontinent dans le boüillon, ou au lieu de verjus on ſe ſert de crême douce pour épaiſſir la ſauce.

Quartier d'Agneau.

Celui de devant eſt plus délicat que celui de derriere. Il ſe ſert ordinairement rôti pour un plat de rôt On le ſert auſſi en fricandeau : voici comment.

Quartier d'Agneau en fricandeau.

On le pique par deſſus avec du petit lard: on le fait blanchir un moment dans de l'eau boüillante, on le met après cuire dans du boüillon avec un bouquet garni. Quand il eſt cuit, on le retire de la Caſſerole, pour bien dégraiſſer la ſauce. On la paſſe dans une autre Caſſerole avec un tamis. On la fait après réduire ſur le feu, juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus. On y met après le fricandeau pour le glacer. Quand il eſt bien glacé du côté du lard, on le dreſſe dans le plat, on détache ſur le feu ce qui eſt dans la Caſſerole, en y mettant un peu de coulis, & très-peu de boüillon. On goute ſi cette ſauce eſt de bon goût, & on ſert deſſous le fricandeau. Pour le bien glacer, on prend la glace, qui eſt dans la Caſſerole avec le dos d'une cuilliere, & on l'étend ſur l'Agneau.

On ſert auſſi un fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuit à la braiſe avec un ragoût de Cornichons.

On fait auſſi des Entrées à l'Angloiſe d'un quartier d'*Agneau* en mettant les côteletes ſur le gril, comme les côteletes de Mouton, & le reſte du quartier, on le fait cuire à la broche. Quand il eſt froid on en fait un hachis & les côteletes autour.

Le quartier de devant ſe déguiſe auſſi. Quand il eſt cuit à la broche, & qu'il a été déja ſervi ſur table, on le coupe par filets, & on le met en blanquette ou à la Bechamel.

Filets d'Agneau en blanquette.

Mettez dans une Caſſerolle un morceau de beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni, paſſés ſur le feu, mettez-y une pincée de farine moüillée avec du boüillon, faites cuire les champignons juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. Mettez dedans les filets d'agneau

cuits à la broche, & coupés en petits morceaux avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la ſauce ſur le feu, ſans qu'elle boüille, aſſaiſonnez-la bien, & d'un bon goût, mettez dedans un filet de verjus ou de vinaigre. Servez pour Hors-d'œuvre.

Filets d'Agneau à la Bechamel.

La Bechamel n'eſt autre choſe que de faire réduire de la crême juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez liée pour faire une ſauce. Quand elle commence à s'épaiſſir, tournez-la toujours pour qu'elle ne ſoit point en grumelot. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y vos filets coupés, comme pour la blanquette, faites-les chauffer, ſans qu'ils boüillent, aſſaiſonnez-les de bon goût, & ſervez pour Hors-d'œuvre.

Toutes ſortes de filets à la Bechamel ſe ſont de la même façon.

QUARTIER DE DERRIERE. Le quartier d'Agneau de derriere ſe met ordinairement à la broche. On le met auſſi farci en dedans, cuit à la braiſe, & ſervi avec un ragoût d'épinars cuit à la braiſe & refroidi, on en tire les filets que l'on met en blanquette ou à la Bechamel.

Ris d'Agneau.

Ils ſe ſervent de la même façon que les ris de Veau. Voyez *Ris de Veau.*

LA LANGUE, la queuë, s'accommodent comme celles du Mouton.

Les Terrines de queuës d'agneau ſe font de la même façon que les Terrines de queues de mouton. Voyez *Mouton.*

Agneau en ragoût.

Coupez en quatre un quartier d'agneau, lardez de moyen lard, donnez-lui un peu de couleur dans la Caſſerole, après quoi vous le ferez cuire avec boüillon, ſel, poivre, clous, champignons & bouquet de fines herbes. Quand il

ſera cuit, mettez-y un coulis de Veau, & ſervez.

Autre maniere.

Faites rôtir un quartier d'agneau à la broche: Quand il eſt cuit, paſſez-le; mettez au fond de votre plat un coulis de Veau clair, avec un Anchois, un peu de ciboule, du gros poivre, du ſel & un jus de citron, faites-le chauffer un peu; mettez votre quartier d'agneau ſur ce coulis, & ſervez.

Voyez aux articles, *Fricaſſée, Ragoût, Sauce*, les effets, que peut produire la chair d'agneau apprêtée de différentes manieres. Voyez auſſi l'article *Aliment.*

Voyez encore l'article *Ris.*

Quartier d'Agneau à la crême.

On le fait de la même maniere que les chapons à la crême. (Voyez cet article au mot Chapon) On doit mettre un ragoût dedans, c'eſt-à-dire qu'en dreſſant la farce on laiſſe un grand trou dans le milieu, pour y mettre un ragoût de ris de veau ou de foies gras; ou de petits pigeons; ou d'ortolang, ou de cailles. (Voyez ſous les articles particuliers la maniere de faire un ragoût.) On couvre le trou de la même farce, on le frote d'œufs battus, on le panne d'une mie de pain bien fine; on le fait cuire au Four de belle couleur, & on le ſert chaudement.

Agneau à la Chanceliere.

Choiſiſſez un bel agneau, bien charnu, deſoſſez-le ſans percer la peau. Faites un ragoût de pigeons fort gras, ris de veau, champignons, culs d'artichaux & aurres choſes ſemblables, le tout paſſé avec bon aſſaiſonnement; le ragoût cuit & bien lié, mettez-le dans le corps de l'agneau & le recouſez: donnez-lui la figure d'agneau. Piquez-le enſuite de moyen lard, & le

mettez

mettez dans une Casserole garnie de tranches de veau battues des bardes de lard, & autres assaisonnemens nécessaires dans les braises ; garnissez dessus comme dessous ; moüillez de deux cuillerées de boüillon clair, & faites cuire doucement ; quand il est cuit à propos, retirez-le de son assaisonnement;passez cette assaisonnement au travers d'un tamis ordinaire, repassez-le ensuite dans un tamis de soie, pour qu'il soit plus clair : mettez-le alors dans une casserole, faites-le cuire & réduire en caramel, dont vous vous servirez pour glacer votre Agneau du côté du lard. Garnissez de fricandeaux, ou de ce que vous jugerez à propos, une grande essence de Jambon dessous, & servez pour une grande Enrrée.

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

Faites rôtir à la broche un quartier d'agneau de devant ; maniez ensuite un morceau de beurre frais avec persil, ciboule, échalotte, fines herbes hachées, sel, poivre, muscade, un peu de farine ; le quartier d'agneau cuit, retirez-le de la broche, mettez-le dans un plat sur un réchaud, avec une cuillerée ou deux de boüillon; levez d'un côté l'épaule du quartier d'agneau, étendez dessous le beurre qui se fondra, remuez-le afin qu'il ne tourne pas ; ajoutez-y un jus d'orange & servez pour entrée.

Les autres manieres d'apprêter le quartier d'Agneau se trouveront sous l'article quartier.

Rîs d'Agneau au blanc.

Faites blanchir vos ris d'Agneau, passez-les ensuite avec un morceau de beurre, des champignons, un bouquet, mouillez de boüillon & laissez cuire ; quand ils sont cuits, liez-les avec des jaunes d'œufs, de la crême, & un jus de citron, & servez chaudement.

Rîs d'Agneau au citron.

Faites-les dégorger dans l'eau tiede, & blan-

chir, coupez chaque morceau en deux, faites-les mariner avec le jus de deux citrons; quand ils ont pris goût, farinez-les, faites-les frire & servez garnis de persil frit.

Saucisson d'Agneau à la sultane.

Désossez un quartier de derriere, lardez-en la chair, sans percer la peau, avec du lard & du jambon, hachez ensuite du lard, du jambon, des truffes, des champignons, des ris de veau blanchis, persil, ciboules, champignons, un point d'ail, assaisonnez de sel & gros poivre; marinez bien le tout ensemble : mettez cette farce dans le quartier d'Agneau; roulez ensuite comme un saucisson, cousez-le pour que rien ne sorte, enveloppez-le de bardes de lard & d'une étamine. Faites-le cuire dans une bonne braise avec du boüillon & un demi-setier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, racines, oignons. Quand il est cuit, retirez-le, essuyez-le de sa graisse & servez avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot sausse, l'article sausse à la Sultane.)

Côtelettes d'Agneau à la poële lardées de truffes.

Coupez un quarré d'Agneau en côtes, les plus épaisses que vous pourrez, lardez-les avec des lardons de truffes, hachez de ces lardons avec persil, ciboules, champignons; passez les côtelettes sur le feu avec lard fondu & fines herbes hachées, sel & gros poivre. Foncez une casserole de tranches de veau, mettez dessus les côtelettes avec leur assaisonnement, couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise. Mette-y un demi verre de vin de Champagne; quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat, mettez deux cuillerées de coulis dans la casserole, faites boüillir pour dégraisser; passez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez avec les côtelettes.

AGRIOTE, espèce de grosse cerise aigre : on les confit comme les cerises. Voyez au mot Cerise, l'article, *Cerises confites.*

AIGRE de Cedre. Voyez CEDRE.

AIL, *Allium*. L'Ail eſt d'une nature chaude, acre & corroſive. C'eſt en vertu de cette qualité qu'il échauffe & atténuë le ſang, qu'il inciſe & diviſe les humeurs groſſieres. Il met de l'acreté dans les humeurs & les agite trop. Il eſt pernicieux à ceux qui ont des émorrohides, & aux Nourrices.

L'Ail modérément pris, dit M. Andry, fortifie l'eſtomac & tous les viſcéres, il purifie la maſſe du ſang, il réſout les ſucs trop viſqueux, facilite le cours de tous les fluides.

Il convient, dit M. Lemery, principalement dans les tems froids aux vieillards, & à ceux qui abondent en humeurs craſſes & groſſieres, ou dont l'eſtomac ne digere qu'avec peine, ou qui ſont accoutumés à de grands travaux de corps; mais les perſonnes d'un temperament chaud & bilieux, ou qui ſont d'une complexion délicate, ne doivent point en uſer.

Quand les feuilles de l'Ail ſont encore jeunes, on les emploie quelquefois dans les ragouts, & dans les ſalades pour fournitures; mais lorſque l'Ail commence à donner ſa graine, on ſe ſert de la bulbe.

AILERONS. On accommode les Ailerons de pluſieurs façons.

Tourte d'Ailerons.

Eplnchez proprement vos Ailerons, coupez-en le bout, faites une abaiſſe d'une pâte commune, foncez-en une tourtiere, mettez au fond un lit de lard rapé, avec ſel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes. Arrangez vos Ailerons dans la tourtiere, garniſſez de champignons & de morilles, aſſaiſonnez comme deſſous, ajoutez bardes de lard, tranches de veau, couvrez la tourte d'une abaiſſe de même pâte, frottez-la d'un œuf battu, & mettez au four ſous un

couvercle. Quand elle sera cuite découvrez-la; ôtez les tranches de veau & les bardes de lard, & la dégraissez. Jettez dedans un coulis clair de veau & de jambon; recouvrez la de son couvercle, & servez chaudement.

Terrine d'Ailerons à la purée verte.

Elle se fait de la même maniere que la terrine de tendrons de veau à la purée verte. Voyez, terrine de tendrons de veau à l'article *Veau*.

Terrine d'Ailerons aux champignons & mousserons.

Faites cuire vos Ailerons à la braise, égoutez-les, dressez-les dans la terrine, jettez dessus un ragout de mousserons & de champignons.

Voyez à l'article ragoût, la maniere de faire celui-ci.

Terrine d'Ailerons aux marrons & aux navets.

Elles se font de la même maniere que les terrines de queues, aux queues de moutons, aux marrons & aux navets. Voyez au mot mouton, l'article terrines de queues de mouton aux marrons.

Voyez les articles *Tourte* & *Terrine*, pour savoir quels effets peuvent produire les Ailerons apprêtés de cette façon.

ALBRAN, *Anaticula*, jeune Canard sauvage. On l'appelle ainsi jusqu'en Octobre, où il devient Canardeau, & un mois après, on l'appelle Canard, ou Oiseau de riviere.

Pour ses proprietés & ses qualités, voyez à l'article *Canard*.

On accommode les Albrans de la même façon que les Canards. Voyez à l'article Canard.

Albrans en ragoût.

Retroussez vos Albrans, passez-les à la casserole avec lard ou beurre, champignons, truffes & culs d'artichaux : ôtez ensuite le lard ou le beurre, mettez à la place du Boüillon, un bou-

quet de fines herbes, ſel, poivre, & quand votre ragoût ſera preſque cuit, mettez-y un verre de vin, laiſſez prendre quelques bouillons à votre ragoût, mettez-y un coulis brun, & ſervez. Voyez l'article, *Ragoûts*, à qui ils conviennent.

ALENOIS, eſpèce de Creſſon. Pour ſes qualités & ſes uſages, voyez au mot *Creſſon*.

ALIMENS, *Alimenta*. Tout ce qui ſert au corps de nourriture.

On trouvera les propriétés des Alimens en particulier, dans les articles qui leur ſont propres, & ſous leurs noms.

Généralement parlant, l'examen des qualités différentes des alimens, eſt aſſez ſuperflu pour ceux qui étant d'un tempérament fort & vigoureux, prennent beaucoup d'exercice pendant le jour, ſe couchent de bonne heure, & ſe levent matin; car tout Aliment formera de bon chile, ſi l'exercice & la vie réguliere en ont procuré une bonne digeſtion. Cet examen & le choix des Alimens, ne ſont particulierement importans, que pour les perſonnes valétudinaires, les intempérans & les pareſſeux.

Les Alimens les plus ſains, les plus conformes à la ſanté, les plus capables d'entretenir le ſang dans une juſte conſiſtance, ſont ceux dont la nature eſt mitoyenne entre l'atténuant & l'incraſſant. Tous ceux dont le ſuc eſt mauvais, ſont nuiſibles: Un homme attentif à ſa ſanté, doit encore éviter la variété des mets; s'il remplit ſon eſtomac d'une grande multitude de choſes de différente nature, il ſera difficile qu'il s'en faſſe une bonne digeſtion.

Quant à la quantité des alimens qu'on doit prendre, Actuarius conſeille fort ſagement de demeurer ſur ſon appétit; car alors on ſera ſûr que la digeſtion ſe fera bien. Il faut encore conſulter là-deſſus la qualité des Alimens; plus ils

ſont nourriſſans, plus on doit être attentif à ne s'en point raſſaſier. On peut avec moins de danger donner ſur les alimens legers & peu nourriſſans, parce qu'ils ſe digerent plus facilement; il faut encore meſurer ſa boiſſon ſur la ſechereſſe & l'humidité des alimens.

Doctrine de M. Hoffman ſur les Alimens.

La raiſon pour laquelle le corps a beſoin tous les jours de nouveaux Alimens, eſt palpable; car la ſanté ne peut ſubſiſter long-tems, ſi les Alimens qu'on prend, ne réparent la perte des ſucs évacués.

Les Alimens ſolides & liquides ſont propres à réparer cette perte, s'ils ſont diſpoſés comme il faut. Tous les Alimens qui renferment un ſuc gélatineux tempéré, conviennent parfaitement pour faire du ſang, parce que le ſang & les liqueurs louables, qui ſervent à la nutrition, ſont tempérés, & comme la gelée, ſont composés d'une terre légere, d'eau & d'huile ſubtile exactement mêlées.

Les chairs des animaux jeunes, les ſucs & les bouillons qu'on en fait, & principalement les chairs des Bœufs, des Moutons, des Veaux, la Volaille, Poules, Poulets, contiennent beaucoup de gelée, & ſont conſéquemment très-propres à la nutrition.

Le chile eſt la matiere prochaine du ſang; c'eſt une eſpèce d'émulſion naturelle, compoſée d'une huile tempérée, de parties inſipides, aqueuſes & mucilagineuſes: ainſi les alimens qui contiennent des principes analogues à ceux du Chile, ſont extrêmement propres à nourrir le corps, & à faire de la lymphe & du ſang.

Ainſi le lait, & toutes les ſemences tempérées qui renferment un ſuc laiteux, les grains de toute eſpèce, le pain, les œufs & le lait, ſont des alimens excellens & univerſels.

Le ſang, le ſuc nourricier, & toutes les parties du corps étant formées de trois principes, l'un ſulphureux, huileux & inflammable, un autre terreſtre, alcalin, ſubtil, & le troiſiéme aqueux; toutes les eſpèces & les qualités des alimens ſe rapportent naturellement à ces trois claſſes.

La partie ſulphureuſe ſe tire en quantité des animaux & de leurs chairs, ſurtout lorſqu'elles ſont rôties. Les animaux ſauvages & nés dans les bois, la fourniſſent en plus grande quantité, que les animaux domeſtiques & privés.

Les chairs des animaux contiennent plus d'huile ſubtile que les végétaux; auſſi ſont-elles ſujettes à une prompte putréfaction, ſurtout en Eté.

Il entre de l'acide dans la compoſition de tous les végétaux, & auſſi leur huile eſt plus tempérée. Tout acide eſt exclus de la compoſition des ſucs des animaux & de leurs parties, qui ſe réſolvent entierement par la diſtilation en huile ſubtile, & en ſel volatil.

Les viandes rôties, ſurtout ſi ce ſont des oiſeaux, & autres animaux ſauvages, répandent dans le ſang plus de ſubſtance ſulphureuſe légere, que les bouillies & celles qui viennent d'animaux domeſtiques.

La chair des animaux & des oiſeaux ſauvages eſt plus légere, plus ténue & plus huileuſe que celle des domeſtiques; elle contient auſſi moins de ſubſtance mucilagineuſe & gélatineuſe, parce que les animaux ſauvages ſe donnent bien plus de mouvement que les domeſtiques, & qu'ils prennent des nourritures plus ſéches.

De plus en rôtiſſant, ils perdent beaucoup d'humidité; ce qui fait que le principe huileux, débaraſſé des parties qui l'enveloppent & exalté

par le feu, eſt plus dégagé, & domine ſur les autres principes.

On doit ranger dans la claſſe des Alimens qui fourniſſent de l'humide au ſang, parmi les animaux, les poiſſons, & parmi les végétaux, les herbes potageres, les racines tempérées, & quelqees fruits d Eté.

Les Alimens qui donnent la partie fixe & terreuſe du ſang, ſont les grains de toute eſpèce, toutes ſortes de pains, le ris, les pois, les fêves; les lentilles, les amandes, les charaignes, les fêves de Cacao, le fromage, & tout ce qui ſe fait avec de la farine.

Les alimens propres à la nutrition, ſont ceux dont le mélange & la température approche de celle du chile & du ſang; tout ce qui s'éloigne de la nature & du caractere du ſang, ou ce qui leur eſt totalement étranger, ne ſert aucunement à la nutrition.

Tout ce qui abonde en acide, eſt peu propre à la nutrition, parce que le chile & le ſang ſont ennemis de l'acide, qui eſt d'un caractere éloigné du ſang, & qui coagule les liqueurs vitales.

Ainſi le trop grand uſage des fruits confits au vinaigre, des fruits d'Eté, ſurtout s'ils ne ſont pas aſſez mûrs, du vinaigre, des bierres tirant à l'aigre, & des vins où l'acide domine, eſt nuiſible à la ſanté.

Tous les ſels & les alimens trop ſalés conviennent peu à la nutrition, parce qu'il n'y a point de ſel qui entre dans la compoſition du ſang, du chyle & du lait.

Le ſang & le chile ne ſe marient jamais avec les liqueurs ſpiritueuſes; ainſi elles font un tort conſidérable à la ſanté, ſur-tout quand on en fait trop d'uſage.

Les ſubſtances douces, ſucrées, miellées, n'ont aucune analogie avec le chile & le ſang, & différent totalement de leur compoſition; leur

ſaveur dominante ne ſe trouve point dans le ſang, le chile & le ſuc nourricier. Ce n'eſt pas aſſez pour qu'un aliment ſoit propre à la conſervation de la ſanté, qu'il renferme dans lui-même la nature d'un ſuc louable, il faut qu'il ſoit bien diſſous dans le ventricule; ainſi les alimens dont la ſubſtance dure & compacte, donne trop de travail à l'eſtomac, ne ſont pas convenables à la ſanté.

Les chairs des animaux trop vieux, celles qui ſont fumées ou ſalées, les œufs durs, preſque tous les poiſſons de mer, le plus gros pain, ſe diſſolvent avec peine dans le ventricule, & ne ſe changent que difficilement en ſang & en chile; ils ne conviennent donc qu'aux perſonnes robuſtes, & qui font beaucoup d'exercice.

Les racines, les herbes, les fruits, ſurtout ſi on les mange crûs, ou qu'ils ne ſoient pas ſuffiſamment cuits, ſe digérent difficilement, à cauſe de leur tiſſu trop fibreux.

Les parties ténaces & gluantes des animaux, les alimens gros ſe digerent encore difficilement: les graiſſes ſont d'autant moins ſaines, qu'elles ſont plus viſqueuſes, plus rances & plus vieilles; celles qui ſont nouvelles, & qui ſe digerent plus aiſément, font moins de mal.

Les chairs deſſéchées à la fumée, ſurtout quand elles y ont été long-tems, de même que le lard qui ſent le rance ou qui eſt jaune, ſont contraires à la ſanté.

Tous les alimens qui obſtruent les orifices des vaiſſeaux lactés qui ſe trouvent dans les inteſtins, ou qui les reſſerrent plus que de raiſon, ſont préjudiciables à la ſanté.

Les acides, les aſtringens, les mucilagineux, les gluans, les viſqueux, les auſtères, les mixtes qui ſe coagulent aiſément, nuiſent principalement à la ſanté, parce qu'ils offenſent l'action

des inteſtins, & par ce moyen les empêchent de chaſſer par bas les parties groſſieres des alimens digérés.

C'eſt par cette raiſon que les fruits mûrs ou non, les poires, les coings, les grénades, les néfles, le pain cuit en biſcuit, la croute de pain, le pain moiſi, dur, ou trop groſſier, ou fraîchement tiré du four, toute la pâtiſſerie, les purées de pois, féves & les gâteaux, le pain qui n'eſt point aſſez paitri ou levé, la trop grande quantité de fromage & de laitage en général, les graiſſes, portent préjudice à la ſanté; & ce préjudice eſt d'autant plus grand, qu'on prend en même tems du vin, des acides & des boiſſons froides; car il ſe forme par ce mélange un coagulum épais & ſolide, qui ſe colle fortement aux membranes des inteſtins, & fait un enduit qui obſtruë les extrémités des vaiſſeaux lactés, & qui cauſe des vents & des convulſions.

Tous les alimens qui diminuent ou altérent la force fermentative & diſſolvante du ventricule ſont nuiſibles; ainſi tout ce qui eſt gras, huileux, doux au goût, le miel, les liqueurs miellées, le raiſin frais, les fruits, les légumes, les pâtiſſeries, les racines fibreuſes des racines, & autres ſemblables alimens, mangés en quantité & ſouvent, ſont d'autant plus nuiſibles, qu'on les prend à jeun.

Tout acide, & toute ſubſtance qui approchent de la putréfaction, eſt extrêmement contraire à la conſervation de la ſanté; ainſi on doit ranger dans la claſſe des alimens nuiſibles, tous ceux qui aigriſſent, ou ſe corrompent aiſément dans l'eſtomac.

ALOSE, *Aloſa*, *Clupea*, *ou Chipea*, poiſſon de mer qui paſſe ſouvent dans les Riviéres. Il croît ſouvent juſqu'à la groſſeur du Saumon. Il eſt couvert d'écailles minces, grandes & fa-

eilles à détacher. Sa tête est imprimée vers le haut de son corps, son museau est pointu, son dos est de couleur blanche, jaunâtre, ses côtés & son ventre sont argentins.

L'Alose entre dans les Riviéres au commencement du printems. Au sortir de la Mer elle est maigre, séche, aride, & d'un mauvais goût, mais quand elle a resté quelque tems dans l'eau douce, elle devient grasse, charnuë & & d'une saveur agréable.

Quand l'Alose n'est pas bien fraiche, elle a un goût un peu acre qui incommode les gencives de ceux qui en mangent.

On sale l'Alose pour la conserver; mais elle n'est plus d'un goût aussi agréable qu'auparavant.

L'Alose contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle convient dans le printems, où elle est meilleure qu'en toute autre saison, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvû qu'on en use modérément.

On apprête l'Alose de bien des manières. Elle est fort saine au court boüillon, servie à sec avec son écaille & bien assaisonnée de persil. Elle est encore bonne à l'Etuvée, aussi-bien que rôtie, soit sur le gril, soit à la broche.

Alose Rôtie.

Ecaillez votre Alose, incisez-la légerement; frottez-la d'un peu de sel & de beurre, (quelques-uns y ajoûtent l'huile & le poivre,& veulent qu'on l'arrose avec sa marinade) & laissez-la rôtir à petit feu, jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Quand elle est rôtie, on la sert si on veut, à l'oseille qu'on fait cuire avec du sel, du poivre & du bon beurre, un peu de persil & de cerfeüil. La sauce préparée, on sert l'Alose dessus, on peut encore servir l'Alose avec un ragoût de champignons, ou bien dans une

ſauſſe faite avec du beurre frais, ciboules, perſil haché, le tout paſſé à la Caſſerole avec bon aſſaiſonnement. On fait mitonner un peu l'Aloſe dans cette ſauſſe, qu'on lie avec le foie délayé, ou avec la farine frite, ſi l'on veut ſervir le foie pour garniture.

Aloſe au court boüillon.

Faites cuire votre Aloſe avec du vin (quelques-uns préferent le blanc) un peu de vinaigre, ſel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, un peu d'écorce de citron vert, un morceau de beurre. Quand elle eſt cuite ſervez-la pour entre-mets, au ſec, ſur une ſerviette.

Servez ſi vous voulez, une ſauſſe blanche à part, ou une vinaigrette, pour ceux qui l'aiment.

Quand l'Aloſe eſt cuite à moitié, quelques-uns la tirent, & la font enſuite rôtir ſur le gril; après quoi ils la font mitonner dans une ſauſſe faite avec du beurre roux aſſaiſonné, un filet de vinaigre, & perſil verd pour garniture; on en fait une Entrée.

Pour ſçavoir quels effets peut produire l'Aloſe accommodée de différentes façons, voyez quelle eſt la nature & la qualité des ingrédiens & aſſaiſonnemens qui entrent dans les ſauſſes; & comment ils agiſſent rélativement à la ſanté.

ALOUETTE, *Alauda.* L'Aloüette eſt un petit oiſeau gris, aſſez connu, dont le ramage eſt agréable. Il y en a de hupées ou crêtées, & d'autres qui ne le ſont point; elles ſe nourriſſent toutes de vers, de grains & de fourmis.

Elle contient beaucoup d'huile & de ſels volatils, elle eſt très-délicate & eſtimée pour ſon bon goût, comme elle eſt dans un grand mouvement, elle tranſpire beaucoup, & conſéquem-

ment elle contient peu d'humeurs grossieres, a beancoup de principes volatils & exaltés.

On doit choisir les Aloüettes jeunes, tendres & bien nourries. Quand elles sont vieilles, leur chair est dure, séche, d'un mauvais suc, & difficile à digérer.

L'Aloüette convient à toute sorte d'âge & de tempérament, principalement en automne, où elle est plus grasse & plus délicate qu'en aucun autre tems de l'année.

Quand l'Aloüette est vieille, sa chair est dure, séche, d'un mauvais suc, & difficile à digérer, parce que ses principes les plus balsamiques & les plus volatils se sont insensiblement enlevés, & il ne lui en reste plus que de grossiers & de terrestres. LEMERY *Traité des alimens.*

Alouette en ragoût

Vuidez vos Aloüettes, passez-les au roux dans la Casserole avec un peu de lard & de farine; assaisonnez-les de sel, de poivre, faites les mitonner dans un boüillon; mettez-y un paquet des fines herbes, champignons & morilles, & un verre de vin blanc, quand elles seront à demi-cuites. Quand votre ragoût sera cuit, mettez y un jus d'orange, & servez pour entrée.

Tourte d'Alouette.

Vuidez vos Aloüettes, otez-en le gigier, & le reste; mettez le avec du lard rapé dans le fond de la Tourte; mettez dessus vos Aloüettes, après leur avoir ôté les pates & la tête, & les avoir passés sur le feu, dans une Casserole, avec un peu de bon beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, & laissez refroidir.

Finissez votre Tourte selon la méthode générale, & servez pour Entrée.

Aloüettes rôties.

Plumez-les au ſec, écorchez-leur la tête; ne les vuidez point, piquez-les, ou les bardez, moitié l'un, moitié l'autre, & les attachez à la groſſe broche pour les faire rôtir : mettez deſſous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe; ſervez-les ſur les rôties pour un plat de rôt.

ALOUETTES EN SALMI à la Bourgeoiſe; prenez le débris ou les carcaſſes des Aloüettes rôties qui ont été ſervies; ôtez les têtes, le gigier & ce qu'elles ont dans le corps; ſervez-vous du reſte avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon boüillon, paſſez-le à l'étamine, aſſaiſonnez ce coulis de ſel, de gros poivre, d'un peu de rocanbole écraſée, un filet de verjus, faites chauffer dedans les Aloüettes ſans qu'elles boüillent, & ſervez garnies de croutons frits.

Aloüettes en caiſſe.

Après les avoir plumées, coupez-leur les ailes & les pates, fendez-les ſur le dos pour ôter tout ce qu'elles ont dans le corps que vous mettez à part. Otez-en les giſiers & du reſte faites une farce avec lard rapé, moëlle de bœuf, champignons, foies gras, ſel, gros poivre, muſcade, fines herbes, le tout haché & pilé enſuite dans le mortier. Liez cette farce de deux jaunes d'œufs, farciſſez-en le corps de vos aloüettes & les faites cuire à la poële comme les cailles à la poële. (Voyez cet article au mot *Caille*) Quand elles ſont bien cuites faites une farce de papier ou de pâte, étendez deſſus un peu de farce, arrangez-y vos Aloüettes, couvrez-les de farce, pannez-les légerement, mettez la Caille au four pour lui faire prendre couleur, dreſſez-la dans un plat & ſervez avec une peti-

le ſauſſe hachée, & jus d'orange, ou bien à ſec, pour entrée ou hors d'œuvre. (Voyez au mot *ſauſſe* l'article *ſauſſe hachée.*)

Aloüettes en coques.

Epluchez bien vos Aloüettes, coupez les pates & les ailes, fendez-les ſur le dos, farciſſez-les comme celles de l'article précédent, & les faites cuire de même à la poële; faites un petit ſalpicon, & en le finiſſant mettez-y un peu de moutarde. (Voyez au mot *ſalpicon.*) prenez enſuite des coques d'œufs qui ne ſoient ouvertes que par le haut; lavez-les bien afin qu'elles ne ſentent aucun mauvais goût: prenez enſuite d'autres deſſus de coques d'œufs pour emboiter chaque morceau de deſſous. Mettez dans chaque coque une Aloüette & un peu de ſalpicon; trempez les bords des coques dans des œufs battus pour les ſouder enſemble. Roulez-les enſuite dans ces œufs battus, pannez-les & les faites frire de belle couleur. Dreſſez-les dans un plat avec perſil frit, & ſervez pour entrée.

Aloüettes aux œufs.

Prenez des aloüettes cuites à l'étoufade, qui aient leur tête: mettez-les mitonner dans une ſauſſe hachée: mettez-les enſuite dans des coquilles d'œufs bien propres avec de la ſauſſe hachée; que la tête paſſe par le bout de l'œuf: arrangez-les dans un plat; mettez entre deux coquilles des œufs pochés à l'eau, une ſauſſe claire ſur les œufs, rien ſur les coquilles, & ſervez chaudement.

Pâté d'Aloüettes.

Vuidez-les bien, gardez les foies, retrouſſez-les proprement, piquez-les de gros lard & de Jambon aſſaiſonnés de poivre, ſel, fines herbes, fines épices, fendez-les par le dos, pilez les foies avec lard rapé, champignons, truffes, ciboules, perſil, ſel, poivre, fines herbes, fi-

nes épices; farcissez-en le corps de vos aloüettes. Faites une abaisse d'une pâte composée d'un œuf, de bon beurre, farine & un peu de sel. Etendez sur cette abaisse du lard pilé dans le mortier ; arrangez dessus vos aloüettes assaisonnées comme il faut, après leur avoir cassé les os. Mettez-y truffes, champignons, une feuille de l'aurier, le tout bien couvert de bardes de lard. Couvrez d'une autre abaisse de même pâte, dorez le pâté & faites cuire au four. Quand il est cuit, ôtez le papier de dessous ; ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truffes ; découvrez le pâté, ôtez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien, pressez-y un jus de citron, & avant de servir, jettez le tout dans le pâté, recouvrez, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Pâté d'Aloüettes.

Faites une pâte fine à l'ordinaire, ôtez les gigiers des aloüettes, habillez-les proprement, rangez-les au fond du pâté, sur un godiveau composé de roüelles de veau, un peu de lard, moëlle ou graisse de bœuf, garni de champignons, truffes, quelquefois gras ; couvrez-le de même pâte, dorez-le, faites-le cuire. Etant cuit, faites une liaison avec un peu de lard fondu, & un peu de farine que vous ferez frire dans le lard, vous y mêlerez un jus de citron, & de mouton, ou jus de veau.

Voyez aux articles *Tourtes*, *Rôt*, *Pâté*, les propriétés générales de ces mets.

ALOYAU, *Costa bubula*, piece de bœuf, qu'on coupe le long des vertebres, au haut bout du dos de cet animal. Il y a des aloyaux de la premiere, de la seconde & de la troisiéme piece. On apprête l'aloyau de plusieurs façons.

Aloyau rôti.

On doit manger l'aloyau rôti un peu rouge & saigneux. Il en est plus tendre plus délicat & plus succulent.

Ce

Ceux qui le veulent plus cuit, le coupent par tranches, y font une sauſſe avec un peu d'eau, du ſel, du poivre, un filet de vinaigre, quelques ciboules hachées, ou bien avec trois ou quatre anchois hachés & aſſaiſonnés de ſel & de poivre, avec du jus de bœuf, & quelques capres, ſi l'on veut. Ces ſauſſes ſe ſervent chaudes. On fait bouillir un peu la premiere ſur le réchaut avec les tranches.

Si on ne veut pas ſervir l'aloyau dans ſon jus, on en leve le filet que l'on coupe en tranches minces; mettez-le dans une caſſarole avec une ſauſſe faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & paſſé avec un peu de beurre, & mouillé avec bon coulis; quand vous avez dégraiſſé la ſauſſe & aſſaiſonné de bon goût, mettez le filet dedans, avec le jus d'Aloyau, faites chauffer ſans qu'il boüille, & ſervez ſur l'aloyau.

Aloyau à la braiſe.

Prenez un aloyau de la premiere piece, où il y a le plus de filets, dégraiſſez-le bien, piquez-le de gros lard, bien aſſaiſonné de fines épices, fines herbes, perſil, ciboule hachée, un peu de champignons, quelques truffes hachés. Prenez une marmite de la même grandeur que votre aloyau, garniſſez le four de bardes de lard, de tranches de bœuf maigre epaiſſes d'un doigt, & battuës: aſſaiſonnez de fines épices, fines herbes, oignon, carottes, citron, feüilles de laurier, poivre & ſel. Mettez votre aloyau dans la marmite, les filets au fond pour qu'ils prennent plus de goût. Ficelez-le auparavant, afin de le tirer ſans le caſſer, quand il ſera cuit. Aſſaiſonnez-le au-deſſus, de même qu'au deſſous; mettez des tranches de bœuf & des bardes de l'ard par deſſus. Fermez enſuite vo-

tre marmite avec de la pâte autour ; mettez du feu dessus & dessous, & laissez cuire.

Pendant que votre aloyau cuit, faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de champignons, de truffes, de mousserons, pointes d'asperges, cul d'artichaux, crêtes que vous passez avec un peu de lard fondu, & que vous mouillez d'un bon jus, & qu'ensuite vous liez d'un bon coulis de veau & de Jambon.

Tout étant prêt, tirez votre aloyau de la marmite, laissez-le un peu égoutter, mettez-le dans un plat, jettez votre ragoût par dessus, & servez votre aloyau, garni, si vous voulez de poulets marinés, ou de côtelettes.

Aloyau avec une sausse hachée.

On sert aussi cet aloyau à la braise avec une sausse hachée. On hache un peu de Jambon, de ciboule, de persil, truffes, champignons, & mousserons, le tout passé ensemble avec un peu de lard ; on le moüille d'un bon jus, ensuite on le lie d'un bon coulis de veau & de Jambon, & on jette la sausse hachée par dessus en le servant.

On le sert encore avec un ragoût de Chicorée, ou bien avec des petits oignons cuits sous la braise, que l'on jette dans un coulis clair. Quelquefois avec des cardons d'Espagne.

Quelquefois avec du Celeri.

Enfin on le sert avec un ragoût de Concombres, que l'on fait ainsi.

Choisissez des Concombres bien mûrs, pelez & coupez-les par tranches, faites-les mariner avec quelques oignons coupés par tranches avec poivre, sel & vinaigre, pendant deux heures. Pressez-les ensuite vos concombres dans un linge, passez-les dans un peu de lard fondu ; quand ils sont roux, moüillez-les d'un bon jus, & les laissez mitonner sur le fourneau ; quand

ils ſont cuits, dégraiſſez-les bien, & les liez avec un bon coulis de veau & de jambon, & les jettez ſur votre Aloyau.

Ce même ragoût de Concombres ſert pour toutes les Entrées à la broche, comme filets d'Aloyau, filets de mouton, fricandeaux de mouton, fricandeaux de filets de bœuf, filets de veau qu'on fait piquer de menu lard, qu'on met à la broche, ou cuits dans leur jus ſur le fourneau. On met le ragoût de Concombres par deſſous, & les filets par deſſus.

Liger veut que l'on faſſe cuire à moitié les Aloyaux à la braiſe, à la broche, & qu'on acheve de les faire cuire, dans la marmite, comme nous l'avons dit.

Aloyau à l'Angloiſe.

Mettez votre Aloyau pendant deux jours au ſel, mettez le enſuite à la broche; quand il ſera cuit, pannez-le; jettez par deſſus & par deſſous un bon ragoût, ſervez-le garnis de hatteletes, de marinade, ou de poupiettes cuites à la broche.

Aloyau Farci.

Garniſſez votre Aloyau d'un Salpicon. Voyez au mot *Salpicon*, la maniere de le faire.

Ou bien mettez votre Aloyau à la broche, & quand il eſt à demi cuit, retirez-le, levez-en la peau, prenez-en la chair, hachez-la menu, avec lard, moëlle de bœuf, épices, foies gras, ris de veau, truffes, champignons, morilles, mouſſerons, & autres bonnes garnitures & fines herbes. Mettez cette farce entre la peau & l'os, & recouſez la bien de peur que la chair ne tombe. Achevez de faire cuire votre Aloyau, au four dans une léchefrite; panez-le enſuite, quand il ſera preſque cuit, laiſſez-lui prendre un peu couleur, tirez-le, garniſſez votre plat de fricandeaux, en façon de côtelettes piquées

avec pain frit. Quand il eſt ſur la table, on ôte les peaux pour qu'on puiſſe en prendre avec une cuilliere.

Aloyau à la Maître d'Hôtel.

Choiſiſſez un Aloyau bien gras qui ſoit mortifié, dégraiſſez-le, parez-en bien le filet: & lardez de lard & de jambon; aſſaiſonnez de fines herbes & fines épices: couvrez le tout autour d'une farce délicate faite avec l'eſtomac de poulardes, de poulets & de perdrix; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait & toutes ſortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait, autant qu'on le juge à propos, le tout bien haché & bien aſſaiſonné, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs, enveloppez-le enſuite de tranches de veau bien minces, ficelez-le de peur que la farce ne tombe, & le faites cuire à la broche. Pendant qu'il cuit, faites une ſauſſe au jambon, coupez en dés trois tranches de jambon, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre frais; couvrez la caſſerole & faites ſuer: poudrez d'un peu de farine, moüillez de jus & de ſoulis, ajoutez-y des champignons hachés que vous faites cuire. Dégraiſſez cette ſauſſe de tems-en-tems; quand elle eſt cuite ôtez-la de deſſus le feu, ajoutez-y une pincée de petits capres, un anchois lavé & haché, deux Echalottes auſſi hachées, un peu de gros poivre & un jus de citron.

L'Aloyau étant cuit, ôtez-en les tranches de veau & la farce ſi vous les jugez à propos; dreſſez un plat, inciſez le filet, verſez la ſauſſe au jambon par deſſus, & ſervez chaudement pour groſſe Entrée.

Aloyau à la ſauſſe à l'Angloiſe.

Quand l'Aloyau eſt cuit à la broche, coupez-en le filet en tranches bien minces ; hachez des champignons, paſſez-les & les moüillez de coulis ; faites leur faire quelques boüillons avec un bouquet & une pointe d'ail. Quand la ſauſſe eſt cuite & dégraiſſée, mettez-y des capres & des anchois hachés, un filet de vinaigre ; faites y chauffer les filets ſans boüillir & ſervez chaudement.

Aloyau à la Provencale.

Parez bien le filet ſans l'ôter de deſſus les os ; piquez-le de jambon, lard, anchois ; faites enſuite une farce avec lard rapé, moëlle de bœuf, bon beurre, huile, & toutes ſortes de fines herbes hachées, & ail, le tout bien mêlé & aſſaiſonné de bon goût. Ficelez le filet de deux doigts en deux doigts, mettez de cette farce dedans & deſſus, & quand il eſt garni tout du long couvrez-le de bardes de lard & de papier, & le mettez cuire à la broche. En cuiſant arroſez-le de ſon dégout ; quand il eſt cuit, dégraiſſez ce dégout, allongez-le d'une ſauſſe piquante à l'huile, preſſez-y un jus d'orange, ajoutez-y du gros poivre, & ſervez avec l'Aloyau.

Filets d'Aloyau aux Cardes.

Coupez en petites tranches bien minces un filet cuit à la broche. Faites blanchir des cardons d'Eſpagne avec de l'eau & un peu de vinaigre, parez-les enſuite, faites les cuire dans un blanc bien aſſaiſonné & de la graiſſe de bœuf, & la moitié d'un citron coupé par tranches. Quand ils ſont cuits, égoutez les, faites-leur faire un boüillon dans une bonne eſſence, & ſervez avec les filets.

Filets d'Aloyau au Celeri.

Choiſiſſez de beau Celeri & le faites blanchir,

faites-le cuire dans une bonne braiſe. Quand il eſt cuit, faites-lui faire un boüillon dans une bonne eſſence. Faites y chauffer des tranches bien minces d'un filet d'Aloyau avec des échalottes & un jus de citron & ſervez.

Filets d'Aloyau à la Chicorée.

Coupez très-mince un filet d'Aloyau cuit à la broche. Faites blanchir de la Chicorée, & la faites cuire enſuite dans une bonne braiſe; après l'avoir égouttée coupez chaque pié en deux. Faites-leur faire un bon boüillon dans une bonne eſſence, mettez-y enſuite les Filets & beaucoup d'échalottes, faites chauffer le ragout ſans boüillir, & ſervez avec un jus de citron.

Filets d'Aloyau aux Concombres.

Prenez un Filet d'Aloyau cuit à la broche; coupez le très mince. Coupez des Concombres de la même façon que le filet, faites les mariner avec poivre, ſel & vinaigre. Faites ſuer une tranche de jambon dans une caſſerole, preſſez vos concombres marinés & les mettez dedans; paſſez-les avec un morceau de beurre, moüillez de jus & d'un peu de bouillon, dégraiſſez le ragout, liez-le d'un coulis, faites chauffer dedans le Filet ſans boüillir & ſervez chaudement.

Filets d'Aloyau à l'Eſpagnole.

Coupez en deux le Filet d'un Aloyau cru; faites-le cuire enſuite dans une bonne braiſe avec une demi bouteille de vin blanc, du boüillon, un bouquet, quelques racines, oignons, tranches de veau, aſſaiſonnez de haut goût; quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire.)

Filet d'Aloyau Glacé.

Levez le filet entier d'un Aloyau crû, pi-

quez-le & le coupez en deux, mettez-le cuire avec du bouillon, un bouquet, une tranche de jambon. Finiſſez-le comme un fricandeau, & le ſervez avec un ragoût tel que vous voudrez.

Filets d'Aloyau aux Mirotons.

Faites une ſauſſe hachée. (Voyez au mot ſauſſe la maniere de la faire.) Arrangez deſſus le Filet, remettez de la ſauſſe par deſſus, faites chauffer ſans bouillir & ſervez chaudement.

Filets d'Aloyau au Salpicon.

Faites cuire le Filet à la braiſe avec une tranche de veau, moitié bouillon & moitié vin blanc, un bouquet de fines herbes, clous de girofles, oignons, racines Quand il eſt cuit & degraiſſé, ſervez avec un Salpicon. (Voyez au mot Salpicon la maniere de la faire.)

Voyez à l'article *bœuf* le qualités de l'Aloyau. Voyez aux articles *ſauſſe*, *Rôt*, & *Ragoût* les effets que la chair de bœuf peut produire rélativement à la ſanté.

AMANDE, *Amygdala*, il y en a de deux ſortes, de douces & d'amères, qu'on ne diſtingue que par le goût. Dans les Amandes douces il ſe trouve moins de ſel, & ce ſel eſt parfaitement lié & retenu par des parties rameuſes, de ſorte qu'il ne peut faire qu'une legere impreſſion ſur la langue. Les amères au contraire contiennent plus de ſels âcres, qui n'étant qu'à demi embaraſſés par des parties huileuſes, excitent une ſenſation plus ſorte, mais plus déſagréable,

Les Amandes douces paſſent pour être nourriſſantes, elles procurent le ſommeil & augmentent la ſécrétion de la ſemence. Elles ſont de difficile digeſtion, lorſqu'on en mange trop.

Les Amandes amères détergent, atténuent & raréfient les humeurs groſſieres & viſqueuſes.

Les Amandes douces & amères étant séches, se digérent difficilement, & causent des maux de tête. Les douces contiennent beaucoup d'huile, peu de sel & de phlegme. Les amères contiennent plus de sel que les douces, beaucoup d'huile & peu de phlegme.

Elles conviennent les unes & les autres, en tout tems, à tout âge & à tout tempérament, pourvû qu'on en use modérément.

On doit les choisir nouvelles, larges, bien nourries, hautes en couleur, & qui n'aient point été gâtées par l'injure des tems.

On exprime des Amandes douces, pillées & délayées dans de l'eau un suc laiteux, qu'on appelle lait d'Amande, qui est très-sain & très-nourrissant. Il convient aux gens maigres, aux étiques, aux pleurétiques, parce qu'il contient beaucoup de parties huileuses, balsamiques, propres à nourrir & rétablir les parties solides, à modérer le mouvement impétueux des humeurs, & à adoucir leur âcreté.

On fait avec ce même lait d'Amande, mêlé dans de la gelée de poisson, un excellent blanc manger.

On couvre de sucre les Amandes douces, pour en faire des dragées.

On pile encore les Amandes douces, & l'on mêle cette pâte, avec du sucre & de l'eau rose pour en faire de petits pains appellés Macarons.

Huile d'Amandes douces.

Pour tirer l'Huile des Amandes douces, on choisit les plus belles, on les monde de leur dure écorce, on les pele avec de l'eau tiéde, on les séche dans un linge, puis on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte. On met cette pâte dans un sachet de canevas,

nevas, où d'étamine claire, on l'exprime tout doucement à la presse, sans la chauffer : Voilà la maniere de tirer l'huile d'Amande douce sans feu, laquelle est bonne à prendre par la bouche. Pour avoir de cette huile, il faut prendre garde de mêler des Amandes amères parmi les Amandes douces, ni des Amandes vieilles. Il faut qu'elles soient dépoüillées de leur peau, afin que l'huile en soit plus pure, & plus lénitive.

Pour peler les Amandes sans eau tiéde, on les laisse tremper dans l'eau froide six heures durant afin de les pouvoir écorcer facilement avec la main. On les met ensuite sécher trois ou quatre heures entre deux linges. D'autres les torrefient avec du son dans une poële sur un petit feu, en les remuant avec la main jusqu'à ce que l'écorce se fende, & se mette en piece par la chaleur. Ensuite Ils les criblent pour en séparer le son : Après ils les frotent rudement dans un sac de toile neuve, pour ôter toute l'écorce.

On tire cette huile doucement, peu-à-peu afin qu'elle soit plus claire, qu'elle ait plus de vertu, & qu'elle soit agréable à prendre par la bouche. Pour la tirer avec le feu ; on tient ces Amandes pilées environ cinq heures dans un lieu chaud, où selon MESUE', on les fait cuire pendant une heure au bain-marie, ou sur le sable, ou sur les cendres chaudes. Cettemaniere n'est pas meilleure que la premiere, parce que l'huile de ces Amandes échauffées, qui doit être tempérée devient bientôt chaude & rancie : & au lieu d'adoucir, elle échauffe.

Huîle d'Amandes Amères.

Pour les Amandes amères, on les prend séches & bien mondées, pour en faire de l'huile. On les pile dans un mortier de marbre, avec

un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte; on les met ensuite dans un sac de toile, ou d'étamine, pour en tirer l'huile chaudement à la presse. On chauffe les Amandes amères, pour qu'elles rendent davantage d'huile. Pour cet effet on les met dans un vase de verre, & ce vase dans un autre plein d'eau boüillante sur le feu, afin que l'huile ne soit pas gâtée par l'attouchement du feu, & la mixtion de l'eau.

L'huile d'amandes douces est propre pour adoucir l'aprêté du gosier, du poumon, des reins, & des parties externes, &c. Celle d'Amandes amères est propre pour dissiper le tintement d'oreilles, pour ouvrir les obstructions du foie, & des autres viscères, & pour amollir toutes sortes de duretés.

On fait des *Amandes vertes* en confiture. Des *Amandes vertes* en compôte, des *Amandes* à la praline, des *Amandes* glacées, des *Amandes* soufflées, & de *l'Amandé* : voyons comment.

Amandes vertes en Confiture.

Il ne faut point de sel, comme aux abricots. On se sert de la lessive de cendre, ou de gravelée. lorsque les Amandes sont bien lavées & bien nettoyées, on les jette dans l'eau boüillante, comme on fait les Abricots, & on regarde avec une épingle pour qu'elles ne cuisent pas trop, parce qu'elles s'ouvriroient. On les jette ensuite dans l'eau fraîche : on les met égoutter après dans un sucre clarifié, qui soit leger; lorsque le sucre bout on y jette les Amandes, afin qu'elles prennent leur verd. On les acheve promptement de peur qu'elles ne noircissent. Pour les garder on met livre pour livre, & on a attention que le syrop soit cuit à propos.

Amandes vertes en compôte.

On passe les Amandes à la lessive de cendre ou de gravelée, & on les gouverne comme les Abricots ; car cette compôte se fait de la même maniere. Si on veut tirer des *Amandes* au sec, après qu'elles ont été au sucre, on met du sucre clarifié dans une poële, on le fait cuire à la plume, aussitôt on y jette les Amandes, après les avoir fait égoutter sur un tamis. On les remet après sur le feu, on le remuë bien, on les fait boüillir : on les retire de dessus le feu, on les laisse refroidir à moitié : on frote ensuite avec une cuiller, ou le dos de l'écumoire le sucre qui est tout autour de la poële, jusqu'à ce qu'on l'ait troublé par-tout. Après quoi l'on tire les Amandes avec l'écumoire : on en fait égoutter le sucre sur un clayon de fil d'archal, ou sur une paille épluchée, qu'on range sur un plat. Ces Amandes se séchent dans un moment, & on en fait tant que l'on veut de séches, ou de liquides. On tire de même les Abricots verds.

De tous les fruits, que l'on confit, on en peut faire des compôtes. Lorsque les fruits sont passés à l'eau, il ne faut que cinq à six onces de sucre, tout au plus, pour la livre de fruit, & faire cuire le syrop, comme si c'étoit des confitures, ou approchant, parce qu'elles s'éclaircissent assez en jettant leur humidité. Voilà comme on fait des compôtes de tous les fruits. S'il y a peu de sucre ils conservent leur goût naturel.

Pâte d'Amandes vertes.

Elle se fait de la même façon que la pâte d'Abricots verds. Voyez au mot *d'Abricot*, pâtes d'Abricots verds.

Amandes à la Praline.

Il faut pour deux livres d'Amandes bien triées, une livre ou cinq quarterons de sucre,

on les fait cuire à la plume, & on y jette les *Amandes* qu'on remuë avec la ſpatule, pour qu'elles ne s'attachent pas au fond de la poële, qu'elles prennent ſucre, & qu'elles ſoient bien prâlinées; à la fin on les mene doucement ſur un petit feu, pour faire fondre les égrenilles du ſucre: on fait enſorte qu'il n'en reſte point, & que tout s'attache autour des Amandes. Il ne faut pas qu'elles ſe mettent en huile. Elles petent lorſqu'elles ſont prâlinées. Alors on les tire de deſſus le feu, on les couvre avec quelque choſe pour les faire reſſuyer; on les laiſſe enſuite refroidir: on les met dans des boëtes. On prâline de même des avelines, & les prâlines, qu'on fait de cette maniere, ſont griſes.

Pour les faire rouges, dès qu'elles ont pris le ſucre, on les retire de deſſus le feu: on les crible, & le ſucre qui tombe du crible ſe met dans le même poëlon. On y ajoute un quarteron de ſucre, & un peu d'eau pour fondre le tout. On le fait cuire à caſſé; on y jette de l'eau, dans laquelle on fait boüillir de la cochenille avec de l'alun & de la crême de tartre. On met de cette eau, autant qu'il en eſt néceſſaire pour donner au ſucre une belle couleur: on le fait encore cuire ſur le feu, pour le faire venir à caſſé. Quand il eſt cuit, on y jette les Amandes & on ôte le poëlon de deſſus le feu. On les remuë bien, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches.

Pour faire les Prâlines blanches, on échaude d'abord & on péle les Amandes, on les jette dans du ſucre cuit à caſſé: on leur fait prendre enſemble un ou deux boüillons: & on fait le reſte, comme ci-deſſus les prâlines conviennent à tout le monde, & ne peuvent produire aucun mauvais effet.

Amandes Glacées.

On jette les *Amandes* pelées dans de la glace, composée de ſucre en poudre, blanc d'œuf, fleur d'orange, ou de citron, & orange de Portugal ſi on en a ; on leur fait prendre la glace en les y roulant bien. Enſuite, on les dreſſe ſur une feuille de papier, & on les fait ſécher au four à petit feu.

Amandes ſoufflées.

On échaude, & on pele les Amandes : on les jette dans du blanc d'œuf, enſuite dans du ſucre en poudre, où on les roule bien, ſi elles ne ſont pas aſſez glacées la premiere fois, on recommence, puis on les dreſſe, on les fait ſécher, comme il eſt dit ci-deſſus.

Tourtes d'Amandes.

Prenez un quarteron d'Amandes, faites-leur faire un boüillon dans l'eau, pelez-les enſuite & les mettez dans l'eau froide ; retirez-les, eſſuyez-les entre deux linges. Pillez les bien dans un mortier en les arroſant de tems-en-tems de lait, quand elles ſeront bien pilées, mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biſcuits d'Amandes amères, de moëlle de bœuf, la quantité qu'il en faut ; du ſucre, trois ou quatre jaunes d'œufs ; repilez bien le tout enſemble, faites une abaiſſe de pâte feuilletée, & enfoncez la tourtiere que vous voulez faire : Etendez votre pâte d'amandes dans la Tourtiere, faites-y quelques ornemens, & mettez cuire au four : quand elle ſera cuite, rapez-y du ſucre, glacez-la au four, ou bien avec la pele rouge, dreſſez la dans un plat, & ſervez.

Tourtes d'amandes, pour les jours maigres.

Les Tourtes d'amandes pour les jours maigres, ſe font de la même façon ; il faut ſeulement mettre du beurre frais dans la pâte, au lieu de moëlle de bœuf.

Potage de lait d'amandes.

Prenez une livre ou deux d'amandes, ſelon la grandeur de votre plat, bien échaudées : pilez-les en les arroſant d'un peu d'eau. Ayez de l'eau ſur le feu, qui ſoit tiéde, avec un peu de ſel. Quand vos amandes ſeront bien pillées, mettez cette eau dans votre mortier, paſſez le tout à l'étamine deux ou trois fois. Mettez ce lait dans une marmite bien nette, avec un bon morceau de ſucre & de canelle en bâton, faites cuire le tout à petit feu.

Pour dreſſer votre potage, coupez de la mie de pain en tranches, rangez-les dans un plat, & quand elles ſeront ſéchées faites les ſécher à l'air d'un petit feu, faites mitonner votre potage du même lait, & quand vous ſerez prêt à ſervir, arroſez-le autant qu'il eſt néceſſaire.

Autre façon.

Quelques-uns font bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, y mettent la mie de deux petits pains qu'ils mettent enſuite dans le mortier avec les amandes, & les font enſuite mittonner dans la marmite pendant trois ou quatre heures avec ſucre & canelle, après quoi ils le paſſent & dreſſent de même,

Garniſſez avec du maſſepain, ou des amandes à la praline.

Amandes de Languedoc frites.

Pelez vos Amandes, mettez-les dans l'eau, égoutez-les, mettez-les dans un baſſin avec beaucoup de ſucre en poudre ; faites chauffer de l'huile dans un poëlon, faites-y cuire vos Amandes, juſqu'à ce qu'elles ſoient dorées, tirez-les avec l'écumoire. On les nomme auſſi pralines dorées.

Pâte d'amandes, pour l'Orgeat.

Mettez une livre d'amandes douces tremper

dans l'eau chaude, pelez-les, pilez-les bien, mettez de tems en tems un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile. Quand elles seront bien pillées, mettez-y une demi-livre de sucre aussi pilé, faites du tout une pâte, pour vous en servir dans le besoin. Quand vous voudrez vous en servir, prenez de cette pâte, gros comme une œuf que vous delayerez dans environ une pinte d'eau, que vous passerez dans une serviette.

Toutes ces sortes de préparations des amandes sont fort salutaires, & conviennent à tout le monde, eu égard à la nature de l'amande & des différens ingrediens qui ne peuvent produire que de bons effets.

Autre Pâte d'Amandes.

Echaudez vos Amandes, lavez-les dans l'eau fraiche, pilez-les ensuite, arrosez-les d'un peu de blanc d'œufs fouetté avec un peu d'eau de fleur d'orange; à mesure que vous les pilez, continuez de les arroser, afin qu'elles ne viennent point en huile. Quand elles sont pilées comme il faut, tirez la pâte du mortier, mettez-la dans une poële sur le feu pour la dessécher avec du sucre en poudre. Pour une livre de Pâte, il faut demi-livre ou trois quarterons de sucre; mêlez bien le tout ensemble avec une gâche, & remuez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus à la poële, ou qu'elle ne s'attache plus au dos de la main quand vous la posez dessus; otez-la alors de la poële, maniez-la sur une table bien nette avec un peu de sucre en poudre.

On peut aussi la dessécher si l'on veut avec du sucre cuit à la plume; pour livre de pâte demi-livre de sucre, en observant tout ce que nous avons dit ci-dessus.

Usage de la Pâte d'Amande.

La Pâte d'Amande sert à plusieurs usages, &

ſe travaille de pluſieurs manieres ; elle ſert à faire des abaiſſes pour des tourtes ; on la glace, on la paſſe à la ſeringue, & des rognures qui reſtent on fait des petits choux, ou autres garnitures de plats, après les avoir pilées avec un blanc d'œuf pour les ramollir.

Pâte d'Amande ſeringuée.

Prenez de la Pâte d'Amandes, pilez-la dans un mortier avec un peu de crême naturelle & cuite, & après l'avoir paſſée à la ſeringue, faites-la frire en grande friture, rapez-y du ſucre par deſſus, & ſervez pour entremets.

Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes ou Tartelettes.

Prenez de la Pâte d'Amande deſſéchée, de bon beurre frais, de l'écorce de citron verd hachée, quelques autres confitures, un peu de ſucre, quatre ou cinq jaunes d'œufs, pilez bien le tout enſemble ; les jours gras vous y mettrez de la moëlle de bœuf, ſervez-vous-en pour Tourtes & Tartelettes, faiſant les abaiſſes de Pâte feüilletée.

Lait d'Amandes pour collation.

Prenez une livre & demie d'Amandes douces, & une douzaine d'Amandes amères ; quand elles ſeront pelées, pilez-les dans un mortier, arroſez d'un peu de lait ; quand elles ſeront bien pilées, faites tiédir trois chopines de lait, délayez vos amandes dedans, paſſez-les dans une étamine, mettez ce lait d'amandes dans une caſſerole, avec un morceau de canelle en bâton, mettez la caſſerole ſur le feu, faites cuire votre lait comme une crême, remuez-le toujours avec une cuillier ; quand il commence à ſe lier, mettez du ſucre, ce qu'il faut, & un peu de ſel, arrangez des petits croutons de pain bien ſec dans un plat, verſez votre lait d'amandes dedans, & ſervez chaudement pour collation.

Lait d'Amandes en gras, ou pour entremets.

Pilez vos amandes, prenez chopine de crême, que vous faites bouillir avec un bâton de canelle, un zeste de citron verd, un peu de sel & de sucre; délayez vos amandes, passez les dans une étamine avec six jaunes d'œufs frais; mettez de l'eau dans une casserole sur le fourneau, quand elle est prête à bouillir, mettez dessus le plat que vous voulez servir; qu'il soit plus large que la casserole, pour que l'eau en bouillant n'entre pas dedans; versez votre lait d'amandes dans ce plat, couvrez-le d'un couvercle de tourtiere, mettez sur ce couvercle de la braise vive; levez le couvercle de tems en tems pour voir si votre lait ne cuit pas trop; lorsqu'il est pris, retirez-le de dessus la casserole, laissez-le refroidir, & servez pour entremets.

Crême d'Amandes pour entre-mets.

Pilez vos Amandes bien échaudées, avec de l'écorce de citron confis, & un peu d'écorce de citron verd, prenez deux ou trois pincées de farine, & trois ou quatre jaunes d'œufs, délayez-les dans une casserole avec une quantité convenable de sucre, versez du lait petit-à-petit, un peu plus que chopine; délayez-y ensuite vos amandes pilées, & passez le tout à l'étamine deux ou trois fois, après cela faites cuire de la même maniere que les autres crêmes.

Quand elle sera cuite, versez dans un plat, & la servez froide pour entremets.

Si vous voulez la servir chaude après qu'elle sera froide, faites une glace blanche dessus, & mettez-la dans le four pour sécher la glace.

Crême d'Amandes pour les jours de jeûne à collation.

Passez vos amandes pilées avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes; votre lait fait, formez votre Crême avec un peu de

farine, du ſucre & de l'eau de fleurs d'orange ; ſans œufs & ſans lait, mais ſeulement un peu de ſel & beaucoup de ſucre ; quand votre crême ſera cuite, ſervez pour collation.

Si vous voulez en faire des tourtes, garniſſez de biſcuits de Savoie, de meringues, ou choſes ſemblables, & faites l'abaiſſe de pâte croquante ou de feuilletage.

Beurre d'Amandes.

Pilez environ quarante Amandes douces bien pelées, mettez-y environ demi-livre de bon beurre frais, beaucoup de ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange ; pilez le tout enſemble, paſſez-le à la ſeringue avec le fer rond à petits trous, & le dreſſez ſur une aſſiette.

Amandé.

AMANDE', l'Amandé eſt une boiſſon nourriſſante & rafraîchiſſante, propre à adoucir les acretés du ſang, & à provoquer le ſommeil.

Pour faire de l'Amandé, on pêle deux onces d'amandes douces des plus nouvelles. On fait boüillir légérement dans de l'eau une demi-poignée d'orge mondé ; on jette cette premiere eau, on lave l'orge dans une autre eau chaude, juſqu'à ce qu'il ſoit bien net ; on le fait boüillir enſuite dans une quantité d'eau ſuffiſante, juſqu'à ce qu'il commence à crever. Alors on retire la décoction de deſſus le feu, & on la laiſſe refroidir ; on pile enſuite les *Amandes* dans un mortier de marbe, avec un pilon de bois ; quand elles commencent à ſe mettre en pâte, on y verſe peu-à-peu une livre de la décoction d'orge pour faire un lait, qu'on coule avec expreſſion, & dans lequel on diſſoud une once & demie de bon ſucre. Si l on veut rendre ce lait plus délicieux, on y peut mêler une once d'eau de fleur d'orange, ou quelqu'autre aromate.

AMBIGU. On appelle ainſi un ſervice compoſé de piéces d'Entrées, de Rôt, d'Entremêt, & de Deſſert.

AMOURETTES, Moëlle qui se trouve dans les reins du veau ou du mouton quand on le fend; prenez-en la quantité, dont vous avez besoin, coupez-la en morceaux de cinq ou six pouces de long, mettez-les dans une casserole avec oignons coupés en tranches, persil en branches, & un peu de basilic, assaisonnez de sel & poivre, du jus de deux citrons, ou bien du vinaigre, & d'un verre d'eau; laissez-les mariner pendant deux heures, égoutez-les ensuite, poudrez-les de farine, faites-les frire qu'elles soient croquantes & moëlleuse; servez-les chaudement pour entremets.

On peut aussi faire une pâte, en mettant dans une casserole une poignée de farine & une couple d'œufs, & la détremper avec de la bierre ou du vin blanc, en y ajoutant un demi verre d'huile & un peu de sel.

Voyez à l'article *Moëlle*, à quelles personnes conviennent principalement les Amourettes.

ANCHOIS, *Apua*, petit poisson de mer, de la grosseur & de la longueur du doigt tout au plus, ayant la tête grosse, les yeux larges & noirs, le corps argentin, & le dos rond.

On sale ce poisson pour le conserver; mais auparavant on en ote la tête & les entrailles, après quoi on le met confire au sel dans de petits barils

L'Anchois est fort estimé pour son bon goût, il entre dans les sausses & dans les salades, il est fort apéritif, il aide à la digestion & fortifie l'estomac par ses principes volatils & salins qui y excitent une chaleur douce & modérée, & qui attenuent les alimens cuits qui y sont contenus, mais il faut en user sobrement; pris avec excès & souvent, il rarifie trop fortement les humeurs, il les rend acres & picotantes.

On doit choisir l'Anchois tendre, nouveau,

blanc en dehors, rouge en dedans, petit, bien nourri, d'une chair ferme, & d'un bon goût.

Comme cet aliment eſt fort deſſéchant, il ne convient qu'aux perſonnes replettes, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, aux vieillards, & à ceux qui digérent avec peine ; les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abſtenir.

Anchois en ſalade.

On fait ordinairement des ſalades avec les Anchois, c'eſt la façon la plus commune de s'en ſervir ; on les lave pour cela dans du vin, puis on les leve par filets, & on les mêle avec du jeune cerfeüil, & de petites laitues.

Coulis d'Anchois.

On fait auſſi un coulis d'Anchois qui entre dans pluſieurs ragouts tant gras que maigres, étant fort propre à exciter l'apétit. Voyez Coulis.

Roties d'Anchois.

Prenez des tranches de pain de la longueur & de la largeur du doigt, faites-les frire dans l'huile, arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez par deſſus une ſauſſe faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, perſil, ciboule, échalottes, le tout haché, & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'Anchois.

On frit encore ſi l'on veut, les arêtes des Anchois qui ont ſervi ; on les paſſe dans une pâte faite avec de l'eau, ou du vin blanc, de la farine, un peu de poivre & de ſel, un œuf & un petit morceau de beurre, le tout mêlé enſemble ; on les frit enſuite, & on s'en ſert pour garnir autre choſe, ou bien on les ſert pour hors-d'œuvres, avec orange & perſil frit.

Anchois farcis frits.

Prenez des Anchois entiers, nettoyez-les bien, fendez-les en deux, ôtez-en l'arête, mettez à la place une petite farce bien liée avec des œufs ;

faites-les frire en les trempant dans une pâte à beignets au vin de champagne, & quand ils ſont frits de belle couleur, ſervez à ſec.

Allumelle d'Anchois.

Faites une pâte à frire avec de la farine & de l'huile, point de ſel à cauſe des Anchois; délayez cette farine avec du vin blanc; fendez vos Anchois en deux, lavez-les bien, faites-les deſſaler dans du lait, trempez-les dans la pâte, faites-les frire de belle couleur & ſervez.

ANDOUILLE, *Hilla.* Les Andoüilles ſervent pour entrées : voici la façon de les faire.

Andoüilles de Cochon.

Prenez de gros boyaux de cochon, dont vous couperez le gros bout, faites-les tremper un jour ou deux; faites-les enſuite blanchir dans de l'eau avec un peu de ſel, quelques tranches d'oignon & de citron, & un peu de vin blanc; retirez enſuite ces boyaux, jettez-les dans une autre eau fraiche, coupez-les après cela en lanieres, de la longueur que vous voulez qu'ayent vos Andoüilles; prenez enſuite du ventre de cochon, dont vous ôterez le gras, coupez-le par tranches de la longueur de vos Andoüilles, & formez-en vos Andoüilles, moitie d'un & d'autre, & ayez ſoin de les aſſaiſonner comme il faut; enſuite vous le paſſerez proprement dans les chemiſes ou robes que vous aurez fait tremper quelque tems dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût. Ayez ſoin auſſi de ficeler le bout de chaque Andoüille; vos Andoüilles faites, mettez-les dans un pot bien bouché ſur un feu médiocre, avec de l'eau, un oignon piqué de clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux verres de vin blanc, du ſel & du poivre; laiſſez-les cuire doucement, ayez ſoin de les écumer, & mettez-y après une pinte de lait, laiſſez-les refroidir dans le même bouillon; tirez-les enfin,

& quand vous voudrez vous en ſervir, faites-les griller ſur une feüille de papier, & ſervez-les toutes chaudes. Les Andoüilles du Ponteau-demer ſont très-eſtimées.

Andoüilles de veau.

Prenez des boyaux de veau qui ſoient un peu gros, bien lavés & bien propres, coupez les de la longueur que vous voulez donner à vos Andoüilles, & ficelez un des bouts; prenez du lard blanchi, de la tetine du veau blanchie, de la fraiſe de veau, le tout coupé par roüelles ou aiguillettes; mettez-le tout dans une caſſerole, à la réſerve des boyaux, aſſaiſonnez-le avec épices fines battues, une feüille de laurier, du ſel, du poivre, un peu d'échalottes bien menuës, & un demi-ſetier de bonne crême de lait, paſſez le tout ſur le fourneau, retirez enſuite la caſſerole, jettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & le tout étant bien lié, prenez vos boyaux, formez-en chaudement vos Andoüilles avec un entonnoir fait exprès, & les ficelez.

Après cela faites-les blanchir à l'eau, empotez-les de la même manière que les Andoüilles de cochon, pour les faire cuire. On les laiſſe auſſi refroidir dans leur boüillon.

Pour les ſervir, on les trempe dans un peu de graiſſe douce, on les pane, on les fait griller à petit feu, & on les ſert chaudement.

Ces ſortes d'Andoüilles peuvent ſe faire en Eté, quand la ſaiſon du cochon eſt paſſée.

Andoüille de carême.

Prenez de la chair d'Anguille, de Tanche, de Carpe, de Moruë fraiche, ou à ſon défaut, celle de Brochet; hachez-les bien avec perſil, ciboulettes, ſel, poivre, clou, muſcade, rocambole, baſilic, graiſſe d'Anguille & beurre frais, ce qu'il en faut.

Pilez dans un mortier les offemens de vos poiffons, les arrofant avec une quantité convenable de bon vin vermeil, arrofez-en votre hachis, & de ce hachis, empliffez vos peaux d'Anguilles que vous couperez à la longueur que vous jugerez à propos, ficelez-les enfuite par les deux bouts.

Vos Andoüilles ainfi faites, mettez-les mariner pendant vingt-quatre heures dans du fel & de la lie de bon vin; quand vous les aurez retirées, vous les mettrez dans le même tems à la groffe fumée de votre cheminée: cette circonftance n'eft pourtant pas bien néceffaire.

Lorfque vous en aurez befoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie, auffi avec fines herbes: on les fert auffi pour entrées.

Andoüilles aux choux.

Faites blanchir des choux de Milan; mettez-les enfuite cuire à la braife avec une Andoüille ordinaire, peu de fel, mais bien nourris, faites cuire à petit feu; quand ils font cuits égoutez le tout, dreffez les choux dans un plat, l'Andoüille dans les intervalles, une fauffe claire deffus, & fervez, les fauciffes de même.

Andoüille à la Crême.

Prenez une fraife de veau bien lavée, coupez-la par filets; coupez de même en filets deux livres de poitrine de porc, & une oreille, une poularde cuite à la broche, & une livre de lard en petits lardons, une livre de panne de même; fondez une livre de panne dans une cafferole avec trois oignons en filets, paffez le tout enfemble avec épices, fel, poivre, fenoüil en poudre, une mie de pain à la crême, mettez-y huit jaunes d'œufs pour foutenir le tout, & mêlez avec vos filets; prenez des boyaux de porc que vous coupez d'un pied de long, liez-

les par un bout, mettez dedans votre farce; qu'ils ne ſoient pas trop pleins, liez l'autre bout & les faites cuire dans une ſainte menehoud claire & de bon gout pendant quatre heures. Quand vos Andoüilles ſont cuites, ſervez-les pannées, grillées ou toutes blanches.

ANDOUILLETTES, *Farcimen*, chair de veau hachée & roulée en ovale. Prenez de la roüelle de veau, hachez-la avec du lard, fines herbes, jaunes d'œufs crus, ſel, poivre, muſcade; formez vos Andoüillettes de ce hachis, paſſez-les à la caſſerole, juſqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur, & en les ſervant pour entrées délayez-y des jaunes d'œufs avec du verjus & un jus de citron.

On met auſſi ces Andoüillettes à la broche entre des bardes ou platines de lard; on les arroſe de ce qui en tombe, avec des jaunes d'œufs & de la mie de pain, tantôt l'un, tantôt l'autre, pour leur faire prendre une belle croute; mettez-y pour ſauſſe un jus de mouton ou autre, ou bien un ragoût de champignon & perſil frit pour garniture.

Ces mêmes Andoüillettes ſervent auſſi de garniture pour un potage.

Andoüillettes de Poiſſon.

On fait encore des Audoüillettes de poiſſon avec de la chair d'Anguille & de Carpe hachée bien menuë ou pilée dans le mortier, & bien aſſaiſonnée. D'une partie de cette chair, on forme un cervelas dans un linge, on le fait cuire dans du vin blanc, beurre & bouquet de fines herbes; du reſte on forme des Andoüillettes que l'on fait cuire avec du beurre & un bouquet de fines herbes dans un boüillon de poiſſon.

Pour le ragoût que l'on jette deſſus, paſſez des champignons, quelques truffes que vous mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon, prenez

laitanc

laitance de carpes que vous aurez fait blanchir, mettez-les avec vos champignons & vos truffes; faites un bouillon; joignez-y culs d'artichaux, pointes d'asperges, queuës d'écrevisses, liez votre ragoût d'un bon coulis d'écrevisses ou de quelqu'autre poisson. Jettez le ragoût sur vos Andoüillettes, & servez pour entrée, où bien servez-les en potage sur des croutes boüillies.

L'on peut dire en général que les Andoüilles, surtout celles qui sont fumées, sont plus nuisibles qu'elles ne sont salutaires. Les personnes fortes & vigoureuses peuvent en manger de tems en tems, mais bien sobrement; elles se digérent difficilement; ainsi ceux qui sont d'un tempérament foible & délicat, qui digérent mal, ou qui font peu d'exercice, doivent s'en interdire l'usage même modéré.

Les Andoüillettes ne sont pas tout-à-fait si nuisibles à la santé, mais il est bon d'en user sobrement & rarement.

ANGUILLE, *Anguilla*, poisson d'eau douce, long & menu, de la figure d'un serpent, & dont la peau est entierement unie & glissante. On trouve quelquefois des Anguilles dans la mer, mais elles viennent des rivieres où elles prennent naissance.

L'Anguille contient beaucoup d'huile, de sel volatil, & de phlegme visqueux & grossier; il est aisé de voir de-là les effets qu'elle peut produire.

Sa chair est tendre, molle & nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques; mais comme elle contient aussi beaucoup de parties lentes, grossieres & visqueuses, elle est difficile à digérer, elle produit des sucs épais, & excite des vents.

Elle convient aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, qui abondent en hu-

meurs âcres & tenuës, encore faut-il qu'ils aient un bon eſtomac, & qu'ils en uſent modérément. On doit boire de bon vin par deſſus, pour aider à la coction de ſon phlegme viſqueux dans l'eſtomac.

Les phlegmatiques, ceux qui ſont maigres & atténués, ceux qui ont un mauvais eſtomac, ceux qui ſont attaqués de la goute ou de la pierre, doivent s'en interdire l'uſage.

On apprête l'Anguille de pluſieurs manières; on la mange rôtie ou boullie. On doit remarquer que plus la préparation la dépouille de ſa viſcoſité, moins elle eſt malfaiſante. Rôtie elle paroît préférable, parce que par cette préparation, elle perd plus de ſon phlegme. Au blanc, elle eſt encore ſalutaire; on la coupe par morceaux, on la fait blanchir dans l'eau bouillante, on la laiſſe rendre ſon eau ſur une ſerviette, on la paſſe au beurre blanc, & on la fait cuire dans du vin avec du ſel, du poivre, de la muſcade, des feuilles de laurier. Cette préparation & ces aſſaiſonnemens doivent néceſſairement corriger, du moins en partie, les ſucs viſqueux de ce poiſſon.

On ſale auſſi l'Anguille pour la conſerver, elle n'en eſt que plus ſalutaire.

On doit choiſir l'Anguille tendre, bien nourrie, & qui ait été priſe dans des rivieres claires & nettes.

Anguille farcie.

Prenez la chair de vos Anguilles, hachez-la bien menuë, ou plutôt pilez-la bien dans un mortier; joignez-y crême douce, mie de pain, deux ou trois rocamboles, perſil, ciboules, champignons & truffes. Votre Godiveau bien aſſaiſonné, farciſſez-en les arêtes de vos Anguilles proprement, panez-les de mie de pain,

& faites-les cuire au four dans une tourtiere, afin qu'elles prennent une belle couleur.

Anguille au Blanc.

Faites blanchir à l'eau boüillante votre Anguille coupée par morceaux, paſſez-les au beurre blanc, faites-les cuire avec ſel, poivre, bouquet de fines herbes, clous & un morceau de citron; quelques-uns ajoutent un verre de vin blanc, joignez-y culs d'artichaux, champignons & pointes d'aſperges, paſſez avec bon beurre & fines herbes, faites une ſauſſe blanche avec jaunes d'œufs & verjus, & ſervez votre Anguille pour Entrée, garnie de perſil frit, ou de pain frit.

Anguille à la ſauſſe Rouſſe.

Coupez vos Anguilles par morceaux, paſſez-les à la caſſerole, au beurre roux, avec farine faite, un peu de boüillon de poiſſon ou purée claire, champignons, ciboules, perſil haché, bouquet de fines herbes, poivre, clous, & capres, faites bouillir le tout enſemble; quand votre ragoût ſera preſque cuit, jettez-y un peu de verjus & de vin blanc, faites encore boüillir un peu, & faites-y une petite liaiſon avec un œuf pour le dégraiſſer.

Anguille Marinée ou frite.

Coupez votre Anguille par tronçons, faites-les mariner dans du verjus ou dans du vinaigre, ſel poivre, laurier, ciboules, jus de citron. Deux heures ſuffiſent pour leur faire prendre le goût de marinade; farinez-les ou trempez-les dans une pâte claire délayée avec des œufs, puis faites les frire à la poële dans du beurre affiné, & ſervez avec perſil frit pour garniture. Cette marinade ſert de plat d'Entremets, ou de Garnitures d'Entrée.

Anguille ſur le gril.

Coupez votre Anguille par tronçons: inciſez-les, & faites-les mariner un peu dans du beurre

fondu, avec fines herbes, perſil, ciboules, poivre & ſel; faites-les chauffer un peu; panez-les avec de la mie de pain, & faites les griller à petit feu, afin qu'ils ſoient de belle couleur.

Votre Anguille ainſi cuite, vous pouvez la mettre à pluſieurs ſauſſes.

A la ſauſſe Rouſſe, avec ciboules, perſil & capres, mettant votre ſauſſe dans le plat & l'Anguille autour.

A la ſauſſe Verte que vous ferez ainſi. Prenez de l'oſeille, pilez-la, exprimez-en le jus, coupez un oignon fort menu, paſſez-le au beurre dans la caſſerole avec capres hachées, mêlez-y votre jus d'oſeille & celui d'une orange, avec ſel & poivre, mettez-y votre Anguille & ſervez pour entrée.

A la ſauſſe Robert. Voyez ſauſſe Robert.

A la ſauſſe au Beurre blanc. Sel, poivre, & une pinte de rocambole.

A la ſauſſe Rouſſe. Farine pour ſervir de liaiſon, vinaigre, ſel, poivre, & un peu de boüillon.

On ſert encore l'Anguille grillée avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laituë.

Anguille à la Broche.

Quand l'Anguille eſt groſſe, vous pouvez la faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la ſervir de la même manière que quand elle eſt cuite ſur le gril.

Anguille à la Matelotte.

Coupez votre Anguille par morceaux, paſſez-les au roux avec un peu de farine, un peu de boüillon de poiſſon ou purée claire, champignon, bouquet de fines herbes, ciboules, & perſil haché, ſel, poivre, & laiſſez boüillir le tout.

Votre ragoût à moitié fait, mettez-y environ

un verre de vin, & après quelques boüillons, retirez-le, & ſervez pour entrée.

Anguille en fricaſſée de Poulets.

Ecorchez, vuidez, épluchez, lavez & coupez par morceaux vos Anguilles, mettez les tronçons dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, des champignons; paſſez-les ſur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & mouillez de boüillon & vin blanc. Quand elles ſeront cuites, faites une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême, & ſervez pour entrée.

Anguille aux montans de Laïtuë Romaine.

Coupez-la par tronçons, & faites-la cuire comme ſi vous vouliez la mettre en fricaſſée de poulets. Quand elle eſt preſque cuite, prenez des montans de laituë romaine bien épluchés, & cuits dans une eau blanche avec un peu de ſel & de beurre, mettez-les égouter, & leur faites prendre du goût avec l'Anguille; mettez-y enſuite une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; & s'il n'y a point de vin dans votre fricaſſée d'Anguille, mettez dans la liaiſon un filet de verjus, & ſervez pour Entrée.

Anguille à l'Angloiſe.

Coupez votre Anguille bien émondée en trois ou quatre tronçons, ſelon la longueur. Mettez-la dans un plat, verſez deſſus de bon vin blanc, & retirez-la au bout de quelque tems. Faites-lui des inciſions de diſtance en diſtance, ſur le dos & aux côtés. Préparez enſuite une farce de cette façon, prenez mie de pain blanc bien éfroiſſée, fines herbes de toutes façons, perſil, ciboules, le tout bien haché, poivre, clous, muſcade & ſel; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs, Anchois pilés, bon beurre frais, mêlez le tout enſemble. empliſſez de cette farce les inciſions que vous avez faites à l'Anguille, remettez la proprement

dans la peau, liez-la par les deux bouts, piquez-la avec une fourchette en plusieurs endroits ; puis faites-la rôtir sur le gril ou à la broche. Quand elle est cuite, ôtez la peau, servez votre Anguille à sec avec un jus de citron, ou faites-y une sauffe blanche avec bon beurre, vinaigre, sel, poivre, anchois & capres.

Anguille à la Daube.

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches ; assaisonnée de sel, poivre clous, muscade. Prenez d'autre chair d'Anguille, dont vous mettrez un lit sur les peaux, & ensuite un lit de chair hachée, en continuant ainsi comme un pain long. Enveloppez-les dedans un linge, faites-les cuire moitié eau, moitié vin vermeil, avec clous, laurier & poivre. Etant refroidi dans son boüillon, servez par tranches pour entremets ou pour entrée.

On peut encore se servir des *Anguilles* en Pâté, en Tourte & en Potage, voici comment.

Pâté d'Anguille.

Dépoüillez vos *Anguilles*, coupez-les par tronçons. D'un morceau faites-en un godiveau, avec des champignons, ciboule, persil, beurre frais, assaisonné de sel, de poivre, de fines herbes & de fines épices. Dressez le pâté fait de pâte fine d'une médiocre hauteur, garnissez-en le fond du godiveau, & y arrangez les tronçons d'Anguilles, assaisonnés de sel, de poivre, de fines herbes & de fines épices. Il y faut mettre un bouquet, le couvrir de beurre, & ensuite d'une abaisse dorée d'un jaune d'œuf, & l'on met le Pâté au four. Pendant que le Pâté cuit, faites un ragoût de champignons, de truffes & de laitance. Il faut qu'il soit un peu ample de coulis, & qu'il ne soit pas trop lié. Quand le Pâté est cuit, découvrez-le, & le dégraissez, voyez s'il est de bon goût, jettez ensuite le

ragoût dedans, & le ſervez chaudement pour entrée.

Tourte d'Anguille.

Dépoüillez vos Anguilles, ôtez-en les têtes; hachez-en la chair avec de fines herbes, ciboules, ſel, poivre, champignons & du beurre frais. Faites une pâte fine, formez la Tourte que vous voulez faire cuire; quand elle eſt à demi cuite, verſez-y un verre de vin blanc, & avant que de la ſervir, mettez trois jaunes d'œufs crus, & du jus de citron.

Autre façon. Tourte d'Anguille par Roüelles.

Echorchez l'Anguille, coupez-la par roüelles, après en avoir ôté l'arête. Empatez-la d'une pâte fine, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, champignons, coupez-en des morilles ou mouſſerons, ſi vous en avez, & autres aſſaiſonnemens: formez votre Tourte & la couvrez; quand elle eſt cuite, ſervez-la à la ſauſſe blanche.

Anguille en Tourte d'une autre manière.

On prend une Anguille, on la dépouille, on la vuide, on la cizele, on la coupe par petits tronçons. On prend un morceau de chair d'Anguille, qu'on met ſur une table avec quelques champignons; un peu de perſil & de ciboules hachées, & du beurre de la groſſeur de l'Anguille. On hache le tout enſemble, on le pile dans un mortier, on le met enſuite ſur une aſſiette, on fait une abaiſſe d'une pâte fine & briſée, on met le godiveau au fond de la tourtiere, qui doit être aſſaiſonné de ſel, de poivre, de fines épices, & de tant ſoit peu de fines herbes. On arrange après l'Anguille dans la tourtiere, on met un bouquet au fond, on garnit cette Tourte de champignons, de truffes & de mouſſerons, & le deſſus comme le deſſous doit être aſſaiſonné. On étend autant qu'il en faut de beurre frais par deſſus, & l'on couvre la Tourte d'une abaiſſe de

la même pâte ; on y fait une bordure autour, on la frote d'un jaune d'œuf battu, & on la met cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, on la tire, on la dresse dans un plat, & on la découvre pour en ôter le bouquet, la dégraisser, & y jetter dessus un ragoût de queuë d'Ecrevisses, ou bien un coulis au roux ; si la Tourte est de bon goût, on la couvre, & on la sert chaudement.

Potage d'Anguilles.

Il faut avoir une belle *Anguille*, on la coupe par tronçons après l'avoir écorchée, on la passe au roux dans la casserole avec de fines herbes, & de bons assaisonnemens ; ensuite on la met dans un pot avec du boüillon fait avec du poisson, du beurre, du sel, du poivre, un bouquet de fines herbes & des oignons piqués on laisse boüillir le tout ensemble ; après cela on fait mitonner des croutes, on met l'Anguille dessus, & on sert le Potage avec un coulis de champignons, ou simplement un jus de citron. Au lieu de boüillon de poisson, on peut se servir, si l'on veut, de purée claire.

Autre Potage d'Anguilles.

Prenez une Anguille, depoüillez-la & la vuidez. Quand elle est coupée par petits tronçons, il faut la passer dans une casserole avec du beurre, un bouquet de fines herbes, un assaisonnement de sel, de poivre, quelques petits champignons & des mousserons ; le tout étant bien passé, mêlez-y une petite pincée de farine, & moüillée du boüillon de poisson ; laissez-la mitonner à petit feu. Servez-vous du boüillon de poisson pour faire mitonner des croutes dans le plat destiné à servir le potage ; mettez au milieu un petit pain farci de hachis de carpe, voyez si le ragoût d'Anguille est d'un bon goût, & en garnissez le

bord

bord du Potage ; jettez par dessus un coulis d'Anguille fait de la maniere suivante.

Coulis d'Anguille.

On prend deux ou trois tronçons d'Anguille, qu'on passe dans une casserole avec un peu de beurre. On pele une douzaine d'amandes douces, on les pile dans un mortier, on y met l'Anguille rôtie avec les coquilles d'une douzaine d'Ecrevisses, & trois à quatre jaunes d'œufs ; on pile le tout ensemble ; on prend ensuite un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & panais, on les passe dans une casserole avec un peu de beurre; quand il est roux & d'une belle couleur, on les moüille d'un boüillon de Poisson, on y met des petites croutes de pain avec des champignons coupés par tranches, un peu de persil & une ciboule entiere, quelques clous, & tant soit peu de basilic. On fait mitonner le tout ensemble ; quand il est cuit, on tire le coulis qui a été pilé dans le mortier ; & après l'avoir délayé dans la casserole, on le passe dans une étamine. Quand il est passé, on le vüide dans une terrine ou marmite, & on s'en sert comme il est dit ci-dessus.

On met encore l'Anguille en terrine avec le Brochet.

Terrine d'Anguille & de Brochet en maigre.

Coupez votre Anguille & votre Brochet en tronçons, frotez la terrine de beurre frais, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices; arrangez les morceaux de Brochet & d'Anguille mêlés dans la terrine ; mettez un bouquet dans le milieu, assaisonnez comme dessous, mettez-y un demi verre de vin de Champagne & du beurre frais ; couvrez la terrine de son couvercle, empâtez-la autour, & mettez cuire à petit feu. Quand elle sera cuite, découvrez-la, ôtez le bouquet, dégraissez, jettez dedans un ragoût

de laitance, & ſervez chaudement. Voyez à l'article Laitance la maniere de faire ce ragoût.

Anguille Frite.

Coupez-la par tranches, ôtez l'arête, ciſelez-la, mettez-la mariner dans du vinaigre, ſel, poivre, laurier, ciboules & jus de citron pendant deux heures; farinez les tronçons, faites-les frire avec beurre affiné, & ſervez ſéchement avec perſil frit.

Anguille en Caiſſe.

Foncez une caiſſe d'argent d'une farce maigre ou graſſe, coupez votre Anguille par filets que vous rangerez ſur la farce, recouvrez enſuite de la même farce, uniſſez avec un couteau trempé dans un œuf battu, poudrez de mie de pain, & faites cuire votre caiſſe au four ou ſous une tourtiere. Quand elle eſt cuite, égoutez bien la graiſſe, & ſervez deſſus une bonne eſſence de jambon. Si c'eſt en maigre, mettez-y un coulis maigre, un peu piquant.

Anguille aux Cornichons.

Coupez une groſſe Anguille par tronçons, & la faites mariner avec ſel, poivre & huile; embrochez-la dans une hatelette, enveloppez-la de papier, faites-la cuire à la broche & l'arroſez en cuiſant avec ſa marinade. Quand elle eſt cuite & dégraiſſée, ſervez-la avec un ragoût de Cornichons que vous ferez ainſi. Faites ſuer de la carpe juſqu'à ce qu'elle ſoit attachée, retirez-la alors de la caſſerole, mettez-y un morceau de beurre & un peu de farine que vous ferez rouſſir. Mouillez de bouillon maigre, & faites bouillir une heure à petit feu; mettez-y un bouquet, quelques champignons entiers, & paſſez la ſauſſe au tamis, mettez dedans quelques cornichons blanchis & ſervez le ragoût avec l'Anguille.

Anguilles en Fricandeaux.

Coupez vos Anguilles par tronçons pour en ôter l'arête, piquez-les de petit lard, mettez-les cuire avec du bouillon, une tranche de jambon & un bouquet. Finissez comme les fricandeaux ordinaires. (Voyez au mot Fricandeau)

Anguilles en Galantines aux pointes d'Asperges.

Coupez par tronçons une grosse Anguille ; ouvrez chaque tronçon par le milieu, ôtez-en l'arête, étendez le plus que vous pourrez les tronçons, mettez dessus une farce faite avec blanc de poularde, graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboules, jaunes d'œufs pour liaison & bon assaisonnement ; sur la farce un filet de jambon, un filet de truffe, un filet de jaunes d'œufs durs ; recouvrez légerement de farce ; roulez ensuite votre Anguille, unissez le dessus avec un couteau trempé dans un œuf battu ; poudrez de mie de pain ; ficelez chaque morceau, & faites cuire dans une braise bien nourrie, & du vin blanc.

Prenez des pointes d'asperges, faites-les blanchir, mettez-les ensuite dans une bonne essence. Quand l'Anguille est cuite, dégraissez-la bien, & servez chaudement avec votre ragoût de pointes d'Asperges.

Anguille Roulée.

Après l'avoir dépouillée & vuidée, coupez-lui la tête, ouvrez-la tout le long du ventre, pour en ôter l'arête. Coupez-la ensuite par le milieu dans toute sa longueur, & la mettez dans une casserole avec sel, poivre, muscade, persil, ciboules, une échalotte & un peu d'ail, le tout bien haché. Remuez-la bien dans cet assaisonnement, faites-en deux rouleaux que vous liez séparément avec du fil ; faites-les cuire ensuite dans un bon assaisonnement. Quand ils sont cuits, otez le fil, dressez-les dans un plat, &

ſervez avec un petit ragoût ou une ſauſſe hachée. Vous pouvez auſſi quand l'Anguille eſt cuite la tremper dans du beurre fondu, la panner d'une mie de pain bien fine, la faire griller & la ſervir avec une remolade.

Anguille au Lard.

Coupez par tronçons une groſſe Anguille; faites-la cuire avec des tranches de bœuf & de veau, un peu de boüillon, ſel, poivre, un bouquet de fines herbes. Coupez du petit lard en dés, faites-le frire dans du ſain doux; mettez-le enſuite dans une bonne eſſence. Quand l'Anguille eſt cuite, mettez-la dans ce ragoût, un jus de citron par deſſus, & ſervez chaudement.

Anguilles à la Poulette.

Coupez-les par tronçons, paſſez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, & des champignons coupés en dés; moüillez d'une chopine de vin blanc & de boüillon. Quand elles ſont cuites, liez la ſauſſe avec quatre jaunes d'œufs & de la créme, un jus de citron, & ſervez.

Anguille à la Sainte Menehoud.

Coupez la par tronçons, faites une ſainte Menehoud avec du beurre manié, du lait, ſel, poivre, laurier, perſil, ciboules entieres; faites-la lier ſur le feu, & mettez cuire l'Anguille dedans. Quand elle eſt cuite, & froide trempez-la dans la Sainte Menehoud, pannez-la, trempez-la enſuite dans un œuf battu, pannez-la une ſeconde fois, faites-la griller, & ſervez avec une remolade dans une ſauciere.

Anguille Fumée.

Choiſiſſez une belle Anguille, dépoüillez-la & la vuidez; roulez-la enſuite dans de fines épices, ſel & fines herbes; remettez-la dans ſa peau, liez-la bien, mettez-la à la fumée ſans la faire cuire pendant un mois plus ou moins.

Quand elle eſt bien fumée, ſervez-la comme de la Mortadelle. Il faut y mettre un peu d'ail; on peut la faire cuire ſi l'on veut dans un petit aſſaiſonnement, quand on veut la manger.

Anguille à la Sultane.

Dépoüillez votre Anguille, ouvrez-la du côté du ventre, ſans la ſéparer, pour en ôter l'arête, coupez-la par tronçons égaux; coupez en dés un ris de veau blanchi, des champignons & des truffes, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, une tranche de jambon & un bouquet; moüillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction, autant de coulis; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre. Quand le ragout eſt cuit, la ſauſſe liée, mettez-y des cornichons blanchis coupés en dés; prenez un morceau de crépine, mettez deſſus un morceau d'Anguille aſſaiſonné de ſel & de poivre, enſuite du ragout froid ſur l'Anguille; enveloppez-le de l'Anguille & de la crépine, faites-en autant aux autres morceaux. Foncez une tourtiere de bardes de lard avec tranches de citron & oignons, mettez deſſus les morceaux d'Anguille, arroſez-les de beurre, & pannez de mie de pain; faites cuire feu deſſus & deſſous. Quand ils ſont cuits de belle couleur, mettez une ſauſſe à la Sultane dans un plat, les morceaux d'Anguille par deſſus, & ſervez. (Voyez au mot *ſauſſe*, l'article *Sauſſe à la Sultane.*)

Anguille à la broche à la Sauſſe Aigre.

Coupez une groſſe Anguille par tronçons; faites-la mariner avec huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché, thin, laurier, baſilic en poudre; coupez des morceaux de mie de pain épais d'un demi doigt, & de la grandeur des tronçons d'Anguille; paſſez dans une hatelette un tronçon, enſuite une tranche de pain, ainſi de ſuite, & faites cuire à

la broche ; arrosez-les mies de pain, & l'Anguille avec la marinade. Quand l'Anguille est cuite, dressez dans un plat, un morceau de mie de pain, un morceau d'anguille dessus, ainsi des autres, une sausse aigre dessous, & servez. (Voyez au mot sausse, l'article *sausse aigre.*)

Anguille farcie avec Basilic.

Coupez-la par morceaux, ôtez la chair de chaque tronçon, gardez les arêtes; hachez & pilez cette chair dans un mortier, ajoutez une mie de pain passée avec un verre de vin de Champagne, un morceau de beurre frais, persil, ciboules, deux truffes, le tout haché très-fin, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison. Le tout pilé ensemble, farcissez-en les arêtes d'Anguilles, donnez-leur la premiere forme; trempez ensuite chaque morceau dans des œufs battus, pannez-les de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garnis de persil frit.

Roulades à l'Anguille.

Prenez une Volaille grasse, après l'avoir flambé, fendez-la par le milieu, desossez-la, étendez dessus une farce fine, couvrez cette farce de lardons de jambon & d'anguille, roulez ensuite votre volaille, ficelez-la, & la faites cuire dans une braise avec tranches de veau, bardes de lard, un bouquet. Faites cuire dans la même braise des morceaux d'anguille piqués, glacez-les ensuite. Dressez les Roulades dans un plat, un morceau d'anguille dans le milieu, les autres à côté, pour sausse, la braise réduite, dégraissée & passée au tamis; pressez-y un jus de citron, & servez avec les Roulades.

Saucissons d'Anguille.

Prenez des Anguilles, ce que vous voudrez, suivant la quantité de Saucissons que vous voulez faire, gardez les peaux que vous lavez

proprement; hachez la moitié de la chair de vos anguilles avec de la chair d'une carpe, mettez-la dans un mortier avec une mie de pain trempée dans de la crême, un morceau de beurre, sel, fines épices, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail; pilez le tout ensemble, des jaunes d'œufs pour liaison. Coupez en dés la chair d'anguille qui vous reste, assaisonnez-la de poivre & sel, mêlez-la bien avec votre farce sans la piler; entonnez ensuite tout cela dans des peaux d'anguille que vous ficelerez bien, & mettez cuire avec moitié vin rouge, & moitié boüillon, sel, poivre, clous de girofle, ail, thin, laurier, basilic, racines, oignons. Quand l'anguille est cuite, laissez-la refroidir dans son court boüillon; retirez-la ensuite, coupez-la par morceaux, & servez sur une serviette pour entremets avec persil verd.

On a vu au commancement de cet article les qualités & les proprietés de l'Anguille; on a beau la déguiser de différentes façons, elle conserve toujours quelque chose de sa nature. Souvent même l'apprêt la rend plus nuisible; malgré les assaisonnemens qu'on y met, elle est très-indigeste en tourte & en pâté. Voyez au mot *Tourte*, *Pâté*, *Ragout*. En la faisant frire ou griller, on la débarasse un peu de ses parties lentes & visqueuses, mais elle est toujours indigeste. La friture même lui communique de mauvaises qualités. Voyez au mot beurre, les mauvaises qualités du beurre passé au feu.

ANIMAUX, *Animalia*. De tous les animaux les uns marchent ou rampent sur la terre, les autres sont ailés & s'élevent dans l'air, & le reste vit dans les eaux. Considérons en général les trois especes rélativement à la santé.

On peut dire en général que les animaux qui ne quittent point la terre échauffent tous au-des-

ſus d'un dégré modéré, qu'ils fourniſſent une nourriture ſolide, qu'ils font un ſang épais qui ne s'acommode bien avec la ſanté que dans les perſonnes qui ont un tempérament vigoureux.

Les Animaux, qui habitent l'air nourriſſent moins, & la nourriture que le corps en tire eſt auſſi plus légere. Ils ſont plus legers & plus ſecs que les quadrupedes, auſſi font-ils un ſang plus fluide.

Quant aux Animaux qui vivent dans les eaux, on les croit plus humides, & plus charnus que les précédens. Généralement parlant les Animaux aquatiques ſont plus humides & plus froids que les autres; mais la différence qui regne entre eux, rélativement à ces qualités, n'eſt pas petite.

L'eſpece écaillée, celle qui eſt ſans écailles, & la crouteuſe ne produiſent point les mêmes effets. Dans l'eſpece écaillée, les uns ſont *cétacés*, & vivent en pleine mer, les autres ne s'éloignent point du rivage & des rochers. De ces poiſſons, ceux qui ſont les plus gros dans leur eſpéce fourniſſent plus de nourriture, mais elle eſt plus groſſiere; les petits en donnent moins, mais elle eſt plus pure. Les poiſſons qui vivent en pleine mer & qui ſont continuellement battus & agités par les flots, ſont plus exercés, ſe nourriſſent de meilleurs alimens, & conſéquemment ont la chair plus délicates & plus ſolide que les autres. C'eſt pourquoi cette chair doit nourrir davantage & engendrer un ſang plus épais. Ceux au contraire qui vivent dans des eaux bourbeuſes & dans des lieux marécageux, ſont gras à la vérité, & même aſſez agréables au goût, mais ils n'ont rien de pur & de ſalubre. Les poiſſons qui vivent aux environs des rochers, dans des eaux limpides, ont la chair beaucoup meilleure, ils ſont

faciles à digérer, & le ſang qu'ils font eſt pur & fluide.

Tous les aquatiques doux ſont ſupérieurs par la qualité du ſuc à la plupart de ceux qui ſont écaillés ; mais ils ſont pleins de nerfs & durs à la digeſtion.

Les poiſſons de l'eſpéce crouteuſe ſe digerent plus facilement que les poiſſons doux & ils font un ſang plus fluide & plus pur.

L'eſpéce teſtacée eſt la moins eſtimée, parce que les poiſſons de ce nom ſont ſédentaires, ne s'exercent point, ou s'exercent très-peu.

Parmi les Animaux de la même eſpéce, les jeunes fourniſſent une nourriture chaude, ceux qui ont toute leur force, une nourriture plus ſolide, plus chaude & plus deſſéchante, & ceux qui ſont vieux la nourriture la plus mauvaiſe. Quant à ceux qui ſont dans l'état d'accroiſſement, ils engendrent dans le corps des humeurs groſſieres, impures ; & ces effets ſont proportionnés a leur groſſeur & à l'exercice qu'ils prennent.

Les Alimens, dont on nourrit, ou ſe nourriſſent les *Animaux* font beaucoup de changement à leur chair. Il n'y a perſonne qui ne diſtingue la chair d'un Lapin de garenne, d'avec un Clapier ; celle du Cochon de baſſe-cour, avec celle du Cochon ſauvage, qui eſt le Sanglier. Comme les Animaux mâles ſont d'un tempérament plus chaud, que celui des femelles, leur chair eſt auſſi plus ſéche, moins chargée d'humidité, & produit un meilleur aliment. La chair des *Animaux*, qui ont été châtrés principalement dans leur jeuneſſe, eſt beaucoup plus tendre, plus agréable, plus nourriſſante, plus graſſe, & plus aiſée à digérer, que celle des *Animaux*, qui ne l'ont point été.

Le foie eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, ſerrée, difficile à digérer, & propre à produire des obſtructions ; cependant il différe beaucoup ſuivant l'eſpéce, l'âge, & les alimens de l'Animal. Par exemple on mange avec délice les *Foyes* gras des Poules, Poulets, Poulardes, Chapons, Oies, & des jeunes Cochons, qu'on a nourri avec de la farine, du lait, des figues ſéches, des féves, & autres alimens pareils ; on fait encore aſſez de cas des *Foies* de veau, mais ceux de pluſieurs Animaux avancés en âge, ſont de mauvais alimens.

La *Rate* produit toujours un ſuc groſſier, épais, mélancholique, & de dure digeſtion.

Les *Reins*, qu'on appelle communément *Rognons* ſont ordinairement d'une ſubſtance ſolide, compacte & difficile à digérer. Cependant il y a quelques Animaux jeunes dont les *Reins* ſont aſſez bons, & aſſez tendres, & de bon goût, comme ceux d'Agneaux, de Veau, de Cochon de lait & autres.

Le *Cœur* eſt un muſcle d'une ſubſtance fort ſolide, & compacte, par conſéquent un peu difficile à digérer. Cependant quand il eſt bien cuit, il nourrit beaucoup, & il produit un aſſez bon ſuc.

Le *Poumon* eſt d'une ſubſtance molle, humide, ſucculente, légére, facile à digérer, & aſſez nourriſſante, il peut paſſer pour un bon aliment.

Les *Glandes* ſont preſque toutes tendres, friables, agréables au goût, de bon ſuc, nourriſantes & aiſées à digérer, ſur-tout quand l'Animal étoit ſain, & bien nourri.

Les *Teſticules*, ont une ſaveur forte & déſagréable dans les vieux Animaux, mais dans les

jeunes ils ſont d'un goût aſſez délicat, & ils produiſent un bon ſuc.

La *Langue* ſurpaſſe toutes les autres parties pour ſon goût excellent : elle eſt d'un bon ſuc. Les *Langues* d'Agneau, & de Mouton, de Cochon ſont fort aiſées à digérer. Celle de bœuf eſt un aliment un peu plus groſſier, mais elle eſt très agréable & nourrit beaucoup.

Les *Pieds* & les autres extrémités, qui ſont toutes compoſées de membranes, tendons & cartilages, produiſent un ſuc viſqueux, glutineux, rafraîchiſſant, & humectant. Elles ſont naturellement difficiles à digérer, c'eſt pourquoi on ne ſert que celles qui viennent d'un Animal jeune, & s'il ſe peut qui tete encore.

La *Cervelle*, la *Moëlle* de l'Epine & la *Graiſſe* ſont d'une ſubſtance inſipide, difficiles à digérer, propres à produire un ſuc groſſier, épais, à exciter des nauſées, & à abattre l'appétit.

Les *Os* même ſervent parmi les alimens. On les met dans une machine de nouvelle invention, pour en tirer une eſpéce de boüillon ou de gélée fort nourriſſante.

La *Moëlle* de Bœuf eſt bonne pour les ragoûts, les Tourtes. Les Médecins eſtiment premierement la *Moëlle* de Cerf, enſuite celle de Veau, puis celle de Taureau, celle de Chévre, & enfin celle de Mouton.

L'Eſtomac & les Inteſtins des Animaux étant d'une ſubſtance membraneuſe, ſont auſſi durs, viſqueux, & difficiles à digérer.

Le *Sang* des Animaux de quelque maniere qu'on le prépare, car on ne l'employe jamais ſeul, & tel qu'il ſort des veines, eſt toujours difficile à digérer ; il ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres. On prétend que le *Sang* de Taureau bû, auſſitôt qu'il eſt tiré, empoiſonne. Le ſang, dont nous nous

ſervons le plus ſouvent en aliment eſt celui de Cochon. Celui de Liévre eſt encore aſſez agréable : on ſe ſert auſſi de celui de pluſieurs autres Animaux plutôt dans la médecine que dans les Alimens.

Voyez à leurs articles particuliers les apprêts de toutes ces différentes parties.

ANIMELLES. On appelle ainſi les Teſticules de Béliers.

Manieres d'apprêter les Animelles.

Coupez les Animelles en morceaux, quatre ou huit, ôtez-en la peaû, mettez deſſus un peu de ſel pilé, farinez-les, mettez-les dans une friture bien chaude, & qu'elles ſoient bien croquantes quand vous les tirerez. Servez chaudement pour entre-mêts.

Autre façon.

Detrempez de la farine avec biere ou vin; mettèz-y un demi verre d'huile & du ſel. Les Animelles à demi-frites mettez-les dans cette pâte, remettez-les ſur le champ dans la friture. Quand elles ſeront cuites, garniſſez-les de perſil frit, & ſervez chaudement.

Troiſiéme façon.

Faites mariner les Animelles avec tranches d'oignons, perſil, poivre, clous, vinaigre, un peu de boüillon, coupées à l'ordinaire; mettez-les dans des œufs battus, panez-les, faites-les frire, & garniſſez de perſil frit.

Voyez à l'article *Animaux* où l'on expoſe les qualités & les propriétés des différentes parties, ce que l'on dit des Animelles ou Teſticules.

ANIS, *Aniſum*, c'eſt une petite ſemence de couleur griſe verdâtre aſſez connuë.

La ſemence d'Anis contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel volatil.

L'Anis facilite la digeſtion & fortifie l'Eſto-

mac, parce que ſes principes volatiſs excitent dans cette partie une chaleur douce, & atténuent les alimens qui y ſont contenus. Il chaſſe les vents, parce qu'il rarefie les ſucs viſqueux qui par leur groſſiéreté bouchoient le paſſage aux vents, & les empêchoient de s'échapper; par cette même raiſon il appaiſe la colique cauſée par des vents; enfin il donne bonne bouche par ſon goût & ſon odeur aromatique qui proviennent des ſels volatils joints aux ſoufres exaltés qu'il contient.

L'Anis convient aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux qui ſont ſujets aux vents, à la colique, & qui ont l'eſtomac foible. Le trop fréquent uſage de l'Anis rend les humeurs âcres, & trop agitées.

Le meilleur Anis vient de Malte & d'Alican. On doit choiſir cette ſemence groſſe, nette, bien nourrie, récemment ſéchée, d'une bonne odeur, & d'un goût doux, mêlé d'une petite acrimonie agréable.

On fait entrer l'Anis dans pluſieurs compoſitions pour leur donner un goût & une odeur aromatiques. Il y a une eſpece d'Anis, que l'on nomme anis de la Chine, de la figure & de la groſſeur de la ſemence de Coloquinte, il a l'odeur & le goût plus forts que le nôtre, & eſt plus eſtimée.

ARTICHAUT, *Cinara*, eſpece de Chardon trop connu pour en donner la deſcription.

Les Artichaux contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. On doit les choiſir gros, tendres & bien nourris. Les Artichaux crus produiſent de mauvais effets; ils ſont venteux & de dure digeſtion, à cauſe de leur chair ſolide & compacte qui demeure long tems à fermenter dans l'Eſtomac.

Quand ils ſont cuits, c'eſt une nourriture ſaine

& agréable, ils ſont apéritifs & excitent les urines par leur ſel nitreux, qui diſſout les matieres viſqueuſes, & ouvre les conduits par où il paſſe. Ils ſont cordiaux & purifient la maſſe du ſang. On prétend qu'ils portent extrêmement à l'amour; ce qui pourroit être, parce qu'ils contiennent beaucoup de parties huileuſes & balſamiques, jointes avec des ſels eſſentiels. Peut-être auſſi ſont-ils en partie redevables de cette qualité aux matieres âcres & picotantes, comme le poivre & le ſel, dont on les aſſaiſonne.

Les Artichaux conviennent, dans les tems froids, aux vieillards, & à ceux qui ſont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

On fait communément uſage des culs d'artichaux pour garnir les ragoûts & les pâtés de béatilles.

On les ſert auſſi en entremêts accommodés de pluſieurs façons.

Coupés le verd de deſſous, & à moitie les feuilles de deſſus. Faites-les cuire dans l'eau avec ſel,&bouquet de fines herbes. Mettez-les enſuite égoutter, & ôtez le foin.

Artichaux en gras.

Prenez de bon Coulis, mettez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre, faites lier la ſauſſe ſur le feu, mettez-la dans les Artichaux, & ſervez pour entremêts.

Artichaux en maigre.

A la place du coulis mettez une ſauſſe blanche faite à l'ordinaire.

Artichaux à l'huile & au vinaigre.

Quand vos Artichaux ſont refroidis, faites un ſanſſe avec huile & vinaigre, poivre, & ſel.

Artichaux à la ſauſſe blanche.

Faites cuire vos Artichaux dans de l'eau &

du ſel; paſſez-les culs dans une caſſerole avec beurre & perſil, poivre blanc & ſel. Faites une ſauſſe avec jaune d'œufs, filet de vinaigre, & boüillon.

Artichaux à la Crême.

Faites cuire vos Artichaux à l'eau boüillante; paſſez-les au beurre dans la caſſerolle, mêlez-y de la crême, avec paquet de ciboules & perſil, un jaune d'œuf pour liaiſon, & bons aſſaiſonnemens. Servez pour Hors-d'œuvres & Entremets.

Artichaux Frits.

Coupez vos Artichaux par morceaux, ôtez le foin, maniez-les dans une caſſerole avec une petite poignée de farine, deux œufs, blanc & jaune, un filet de vinaigre, ſel, poivre; faites les frire juſqu'à ce qu'ils ſoient jaunes, & ſervez avec perſil frit.

Quelques-uns les font boüillir trois ou quatre tours dans l'eau, les font tremper avec vinaigre, poivre & ſel, les farinent comme ci-deſſus, & font frire dans du ſain-doux ou beurre affiné.

Artichaux à la Saingaraz de Jambon.

Prenez tranches de Jambon battuës, paſſez-les avec un peu de lard & de farine, un bouquet de fines herbes, & de bon jus qui ne ſoit pas ſalé, faites cuire le tout enſemble, mettez-y un filet de vinaigre; liez cette ſauſſe, avec un peu de coulis de pain. Jettez la ſauſſe ſur vos Artichaux avec les tranches de Jambon, ayant bien dégraiſſé.

Artichaux au Jus.

On les acommode auſſi au Jus. Voyez l'article Jus.

Artichaux en fricaſſée de Poulets.

Coupez vos Artichaux par morceaux, faites-les cuire dans l'eau, un quart d'heure; remet-

tez-les à l'eau fraîche; accommodez-les en fricaſſée de poulets. Quand ils ſeront cuits, mettez-y une liaiſon.

Artichaux à la Barigoulie.

Coupez le verd de deſſous, & la moitié des feüilles, mettez-les dans une caſſerole avec eau ou boüillon, deux cuillerées de bonne huile, un peu de ſel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni. Quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauſſe, laiſſez riſſoler un peu dans l'huile; mettez-les enſuite ſur une tourtiere avec l'huile qui reſte dans la caſſerole; ôtez le foin, couvrez-les d'un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu ſur le couvercle pour faire griller les feüilles, ou bien mettez-les dans le four. Quand elles ſeront d'une belle couleur, ſervez, avec une ſauſſe à l'huile, vinaigre, ſel & gros poivre.

Artichaux en verjus en grain.

Otez le verd de deſſous, coupez à moitié les feüilles de deſſus, faites-les cuire dans une petite braiſe, aſſaiſonnez légérement. Faites-les égoûter, ôtez le foin. Cela fait.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, ſel, gros poivre; liez la ſauſſe ſur le feu; mettez y du verjus en grain que vous ferez boüillir un inſtant ſur le feu, & ſervez.

Artichaux en purée.

Faites cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre paitri avec farine & ſel, vos culs d'Artichaux bien levés juſqu'à ce qu'ils ſoient comme une boüillie, retirez-les, paſſez-les dans une paſſoire à petits trous, comme les pois.; faites les mitonner à petit feu, avec beurre frais, ſel, poivre, muſcade, clous battus, bouquet de fines herbes.

Prenez amandes douces bien pilées, écorce

de

de citron confit, biſcuits d'amandes ameres, jaunes d'œufs durs, quantité convenable de ſucre en poudre, mêlez bien le tout enſemble, avec eau de fleur d'orange; incorporez ce mélange dans votre purée d'Artichaux, remettez un moment ſur le feu, & ſervez.

Artichaux à la poivrade.

Les Artichaux violets, tendres, & les petits, verds, ſe mangent à la poivrade; on les met à côté de la ſoupe pour un petit Hors-d'œuvre. Voyez au commencement de cet article ce qu'on dit des Artichaux crus.

Pour les Artichaux cuits, ils ne ſont point mal ſains. Voyez le commencement de cet article. Voyez auſſi l'article Beurre.

Artichaux Boüillis.

Parez-les, faites-les cuire avec de l'eau, du ſel, un morceau de beurre. Quand ils ſont cuits & égoutés, vuidez-les de leur foin, mettez dans une eſſence un morceau de beurre, un filet de vinaigre, ſel & gros poivre; faites lier la ſauſſe, & ſervez avec les artichaux.

Artichaux en Criſtaux.

Prenez des Artichaux violets, parez-les, dreſſez-les ſur un plat ſens deſſus deſſous, mettez par deſſus des morceaux de glace bien blanche, & ſervez.

Artichaux à l'Eſpagnole.

Coupez-les comme ſi vous vouliez les frire, faites-les cuire avec huile, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché & du bouillon. Quand ils ſont cuits, dégraiſſez-les, mettez-y un peu de jus, liez-les d'un coulis, & ſervez avec un jus de citron.

Artichaux à l'Eſtouffade.

Parez-les à l'ordinaire, foncez une caſſerole de bardes de lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & d'un bouquet; arrangez les artichaux deſſus,

moüillez de boüillon, couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe, du feu ſur le couvercle, pour que les feüilles ſoient riſſolées; vuidez les de leur foin, & ſervez avec une eſſence & un filet de vinaigre dedans.

Artichaux à la Fagit.

Coupez de l'oignon en gros dés; paſſez-le au beurre, plus qu'à demi-roux, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & laiſſez refroidir dans le beurre. Faites cuire des culs d'artichaux bien blancs; quand ils ſont égoutés, empliſſez-les de votre oignon, ſaupoudrez de mie de pain ou de parmeſan, donnez-leur couleur au four, & ſervez à ſec.

Artichaux à la Galérienne.

Coupez-les par quartiers, ôtez le foin & les feüilles, à la réſerve d'une, faites-les blanchir; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons, échalottes hachées, deux gouſſes d'ail entieres, une tranche de citron & de l'huile. Quand ils ſont paſſés, moüillez-les d'un verre de vin de Champagne, de jus de veau, & laiſſez cuire, que la feüille tienne de façon qu'on puiſſe les porter à la bouche. Quand ils ſont cuits & dégraiſſés, liez-les d'une eſſence légere, & ſervez avec un jus de citron, bien arrangés dans un plat, la feüille en l'air. Vous pouvez les ſervir avec leur ſauſſe claire deſſous ſans liaiſon.

Artichaux Farcis.

Parez-les, ôtez-en le foin ſans les caſſer, faites-les blanchir; égoutez-les enſuite, & les rempliſſez d'une bonne farce, telle que vous jugerez à propos; uniſſez le deſſus avec un couteau trempé dans un œuf battu, poudrez-les de mie de pain, couvrez-les de bardes de lard; foncez une caſſerole de bardes de lard, mettez les artichaux deſſus avec boüillon, ſel, poivre, un

boûquet, & faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, égoutez-les bien de leur graisse, & servez avec une essence.

Artichaux en Surprise.

Choisissez les plus petits Pigeons que vous pourrez trouver, échaudez-les, troussez-leur les pates dans le corps, & les faites blanchir; mettez-les cuire dans un blanc avec autant de crêtes que vous avez de pigeons; passez des champignons & des ris de veau coupés comme un salpicon, moüillez de boüillon, dégraissez & liez d'un coulis; mettez vos pigeons dans le ragoût, & le laissez refroidir. Prenez autant d'artichaux que de pigeons, parez-les à l'ordinaire, faites-les blanchir, mettez-les dans de l'eau fraiche, vuidez-les de leur foin, & les mettez égouter. Quand le ragoût est froid, mettez un pigeon dans chaque artichaut avec un peu de ragoût; couvrez le dessus de chaque artichaut d'une farce faite avec du poulet cuit, un peu de veau passé avec du persil, ciboules, champignons hachés, un morceau de beurre, une pointe d'ail, de la graisse de veau & du lard blanchi, six jaunes d'œufs pour liaison & bons assaisonnemens; jettez un peu de mie de pain sur cette farce, foncez un plat d'argent de tranches de veau & de jambon bien minces & d'une barde de lard; arrangez dessus les artichaux, & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits, servez-les avec une bonne essence, & sur chaque artichaut coupez un peu la farce pour faire tenir une crête bien droite.

Artichaux frits en surprise.

Vuidez-les de leur foin, & après les avoir blanchis, faites-les cuire dans une braise; laissez-les refroidir, remplissez-les d'un ragoût avec un petit pigeon, comme dans l'article précédent; couvrez-les de même farce; frotez-les

bien par-tout d'une pâte faite avec de la farine, des œufs & un peu de ſel. Faites-les frire enſuite dans une friture neuve & bien chaude; quand ils ſont frits, ſervez garnis de perſil frit à l'entour. Il faut mettre la friture dans une caſſerole ronde bien creuſe, afin que les artichaux ſoient couverts de friture.

Artichaux en ſurpriſe à la Sainte Menehoud.

Ils ſe font comme ceux de l'article précédent, excepté qu'il faut mettre un petit pigeon dans le ragoût, & le ſervir avec une eſſence. Il faut auſſi quelques jaunes d'œufs dans la ſainte Menehoud.

Artichaux à la ſaint Geran.

Choiſiſſez de gros Artichaux, parez-les, coupez-les en deux, faites-les blanchir & cuire enſuite dans une bonne braiſe, un peu de haut goût & bien nourris. Quand ils ſont cuits & égoutés, farinez-les, faites-les frire & ſervez garnis de perſil frit.

Artichaux à la Polaque.

Parez des Artichaux, coupez-les par quartier, faites-les blanchir enſuite pour en ôter l'amertume, mettez-les à l'eau fraiche, égoutez-les, faites-les cuire dans une caſſerole avec lard, veau, jambon bien nourris, un peu d'huile, deux gouſſes d'ail, laiſſez cuire. Quand ils ſont cuits, égoutez-les, dreſſez-les dans un plat, & ſervez avec une ſauſſe hachée à l'Italienne, un jus de citron, ou bien avec leur fond dégraiſſé.

Artichaux grillés à la Provençale.

Parez-les, laiſſez-les entiers, ôtez en le foin; lavez-les bien, faites-les mariner avec ſel & huile; faites une caiſſe de papier, faites-les griller à petit feu pendant une heure & demie. Quand ils ſont cuits, faites griller un peu les feuilles, & ſervez avec un peu d'huile par deſſus. On peut

les faire frire avant de les griller ; quand ils ſont grillés, on les ſert de même avec un peu d'huile.

Artichaux à l'Italienne.

Parez-les à l'ordinaire, faites-les cuire dans une caſſerole avec huile, ſel, poivre, un bouquet & du boüillon ; couvrez les artichaux, faites-les cuire à la braiſe, que les feüilles ſoient riſſolées, vuidez-les de leur foin, & ſervez avec une ſauſſe chaude à l'huile & au vinaigre, ſel & gros poivre.

Artichaux au Jus.

Faites-les cuire dans une braiſe avec un peu de jus, un morceau de beurre & un bouquet; vuidez-les enſuite de leur foin, mettez-y ſuer une tranche de jambon, moüillez-la de moitié jus & moitié boüillon ; faites réduire la ſauſſe, & ſervez ſur les artichaux.

Artichaux tournés au Jus.

Tournez les Artichaux en coupant avec la pointe d'un couteau, juſqu'à ce que vous ayez attrapé le foin ; jettez-les à meſure dans de l'eau, faites-les cuire dans un blanc de farine avec ſel, poivre, du boüillon, la moitié d'un citron pelé, coupé par tranches. Quand ils ſont cuits, ôtez-en le foin, faites-leur faire un boüillon dans du jus; liez d'une eſſence, preſſez-y un jus de citron, & ſervez.

Culs d'Artichaux à la Villeroi.

Tournez-les, faites-les blanchir & cuire dans un blanc; finiſſez comme les artichaux à la Fagit, c'eſt la même choſe.

Artichaux à la Gaſconne.

Prenez-les à l'ordinaire, mettez-les cuire avec de l'eau, du ſel, poivre, oignons en tranches, deux gouſſes d'ail, perſil, ciboules, feüilles de laurier, laiſſez-les cuire juſqu'à ce que vous puiſſiez en ôter le foin; égoutez-les enſuite, mettez

dans une casserole un demi verre d'huile avec persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; passez-les un moment sur le feu, foncez une tourtiere de bardes de lard, mettez les artichaux dessus & les fines herbes, avec l'huile dans les artichaux; couvrez-les de bardes de lard, mettez-les cuire au four. Quand ils sont de belle couleur, ôtez les bardes de lard, & servez.

Artichaux à la Sultane.

Parez-les, faites-les blanchir, jusqu'à ce que vous puissiez en tirer le foin; foncez une casserole de bardes de lard, de tranches de veau & de jambon; mettez les artichaux dessus avec des tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, ail, thin, laurier, basilic, clous de girofle, sel & poivre, moüillez avec un verre de vin de Champagne, & faites cuire à la braise. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à la Sultane.*)

Artichaux à la Minime.

Parez-les, & les faites blanchir jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin; lavez-les & les mettez dans une casserole, avec un demi verre d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, un verre de vin de Champagne; faites-les cuire à petit feu, quand ils sont cuits, pressez-y un jus de citron, dressez-les dans un plat avec leur sausse assaisonnée de bon goût.

Tourte d'Artichaux.

Prenez des culs d'Artichaux, faites-les cuire; empâtez-les avec fines herbes, ciboules menuës, poivre, sel & beurre; couvrez votre tourte, faites-la cuire, un jus d'éclanche en servant.

Autrement.

Pilez les culs d'Artichaux, paſſez-les à l'étamine avec beurre ou lard fondu, pour en faire comme une crême ; ajoutez-y deux jaunes d'œufs crus avec ſel ; mettez le tout ſur une abaiſſe fine, couvrez d'une autre abaiſſe à l'ordinaire ; faites cuire & ſervez avec un jus de mouton.

On peut auſſi dans cette crême d'artichaux, mettre un macaron pilé, du ſucre, de l'écorce de citron confit, un peu de crême & de ſel ; faites-en votre Tourte ſans la couvrir. Quand elle eſt cuite, poudrez-la de ſucre, arroſez d'un peu d'eau de fleur d'orange, & ſervez.

Maniere de conſerver les Artichaux pour l'hiver.

Otez toutes les feüilles & le foin avec un couteau, ne laiſſez du cul que ce qui eſt bon à manger ; jettez-les dans l'eau fraiche à meſure que vous les accommodez, afin qu'ils ne noirciſſent point ; tirez-les enſuite de l'eau, farinez-les bien, rangez-les ſur une claie, & faites les ſécher au four. Quand on veut s'en ſervir, il faut les faire tremper pendant vingt-quatre heures.

Quelques-uns recommandent de les faire cuire dans l'eau, pour en ôter plus facilement le foin, du reſte la préparation eſt la même.

Autre manière de conſerver les Artichaux.

Pour conſerver les Artichaux ſecs, voici comme on s'y prend. Quand ils ſont blanchis, & que le foin en eſt ôté, mettez-les deſſus des claies d'oſier pour les égouter ; après cela faites-les ſécher au ſoleil, ou dans un four modérément chaud, de façon qu'ils deviennent ſecs comme du bois ; avant de s'en ſervir, il faut les faire revenir dans l'eau tiéde pendant vingt-quatre heures ou plus.

Troisiéme façon de conserver les Artichaux.

Préparez une saumure avec deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure, une livre pour trois pintes. Faites chauffer la saumure sur le feu, jusqu'à ce que le sel soit fondu; laissez-la reposer, & tirez-la au clair.

Prenez des artichaux, la quantité que vous voudrez confire, les plus tendres, les moins filandreux, bien épluchés; faites-les cuire dans l'eau boüillante, mettez-les après dans l'eau pour les refroidir. Retirez-les, laissez-les égouter, essuyez-les bien & les mettez dans les pots qui leur sont destinés, que ces pots soient bien propres. Mettez votre saumure par dessus jusqu'au bord du pot; mettez par dessus de l'huile ou du beurre fondu, qui se figeant sur la saumure, empêche les artichaux de prendre l'évent. Mettez les pots dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

Avant d'employer les artichaux ainsi confis; il faut les dessaler dans l'eau fraiche

Potages de croutes aux culs d'Artichaux.

Tournez deux ou trois douzaines de petits culs d'artichaux aussi égaux qu'il est possible. Faites-les blanchir à l'eau blanche, qui se fait avec beurre manié, farine, sel & eau, autant qu'il en faut pour blanchir les culs d'artichaux. Otez-en le foin, parez-les proprement, mettez-les mitonner dans un coulis clair de veau & de jambon, mittonnez des croutes avec du jus de veau, & les laissez attacher; bordez le plat des culs d'artichaux, mettez le plus grand au milieu, jettez par dessus les croutes le coulis de veau & de jambon, & servez chaudement.

Potage de culs d'Artichaux en maigre..

Prenez deux ou trois douzaines de petits artichaux

tichaux, les plus égaux que vous pourrez trouver, tournez-les proprement, faites-les cuire dans une eau blanche, jusqu'à ce que le foin se tire; tirez-les de la marmite, & quand vous les aurez bien nettoyés & parés tout autour avec un couteau, achevez de les faire cuire à petit feu dans du boüillon de poisson; mittonnez des croutes dans le plat où vous voulez servir le potage de bouillon de poisson. Le potage étant bien mitonné & d'un bon goût, garnissez votre plat d'artichaux, le gros au milieu; mettez par dessus un coulis d'Ecrevisses à demi roux, & servez chaudement.

Voyez au mot Ecrevisse, la maniere de faire ce coulis à demi roux.

Autre maniere.

Quand les artichaux sont cuits & parés, farcissez-les d'une farce de poisson, pannez-les de mie de pain, beurrez une tourtiere, arrangez-les dedans, faites-les cuire au four, ou sous un couvercle, qu'ils ayent belle couleur, garnissez-en le bord du potage, & servez chaudement.

ASPERGES, *Asparagus.* L'Asperge passe pour un des meilleurs légumes; l'estomac le digere sans en être fatigué. Ce légume est médiocrement chaud, il est composé de parties extrêmement déliées, il nourrit beaucoup, & fait un sang très-pur; il a encore la propriété de lever les obstructions des visceres, & conséquemment celles d'atténuer les humeurs qui y sont contenuës, à cause du sel essentiel qu'il contient en assez grande quantité, capable de pénétrer dans tous les recoins, d'y dissoudre les matieres glutineuses, d'ouvrir les petits tuyaux, & de détruire tous les obstacles qui s'opposent à son passage.

Les Asperges conviennent dans le printems,

à tout âge, aux perſonnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

Les perſonnes d'un tempérament bilieux, doivent en manger ſobrement, parce que priſes avec excès, elles rendent les humeurs âcres, & échauffent un peu.

On doit les choiſir groſſes, tendres, bien nourries, d'un bon goût, & cultivées dans les jardins.

On apprête les Aſperges de pluſieurs façons; on en fait des potages avec de la volaille ou de la purée verte; on les ſert pour Entremets, pour Hors-d'œuvre ou autres Plats.

Aſperges à la Crême.

Coupez vos Aſperges à petits morceaux; faites-les blanchir dans l'eau boüillante, paſſez-les à la caſſerole avec du beurre; après cela mettez-y du lait & de la crême; aſſaiſonnez le tout de ſel, d'un peu de poivre, de fines herbes, & quand votre ragoût ſera cuit, délayez-y deux jaunes d'œufs avec de la crême de lait, jettez-les dans vos aſperges, & lorſque la liaiſon de la ſauſſe ſera faite, ſervez.

Aſperges en petits pois.

Coupez vos Aſperges de la groſſeur des petits pois, à peu près, lavez-les bien, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, achevez de les faire cuire à petit feu dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboules. Quand elles ſont cuites & qu'il n'y a preſque plus de ſauſſe, mettez-y un peu de ſucre, un peu de ſel fin, une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier ſur le feu, & ſervez pour Entremets.

Autre maniere.

On peut encore ſervir les Aſperges en petits pois avec un coulis verd d'écoſſes de pois, ou autre choſe, une croute au milieu, & garni d'un cordon de pain de jambon.

Asperges au jus.

Vos asperges rompuës par morceaux, passez-les avec lard fondu, persil & cerfeuil haché menu, sel, poivre blanc, muscade; faites-les mitonner à petit feu dans un peu de bouillon gras, dégraissez les quand elles seront cuites, mettez-y un jus de mouton & de citron, & servez à courte sausse & chaudement.

Asperges à l'essence de jambon.

On sert aussi les asperges en bâtons entiers à l'essence de jambon.

Asperges au beurre blanc.

Faites cuire à l'eau vos asperges en bâtons entiers; quand elles seront cuites, mettez-les égoutter, faites une sausse avec beurre frais, sel, vinaigre, muscade ou poivre blanc, remuant toujours la sausse, crainte qu'elle ne tourne en huile; jettez sur vos asperges, & servez.

Asperges en salades.

Quand les asperges sont cuites, comme on vient de le dire, servez-les avec bonne huile d'olive, vinaigre, gros poivre, & sel.

Asperges confites.

Prenez les plus petites, coupez-les en plusieurs tranches, saupoudrez-les avec beaucoup de sel & de clous de girofle grossierement concassés, couchez-les dans un pot de terre plombé, faites une couche de sel, ensuite une couche d'asperges, de même jusqu'au haut du pot. Il faut que le premier & le dernier lit soit de sel; remplissez ensuite le pot de bon vinaigre, & le tenez bien fermé. Servez-vous d'une cuiller d'argent pour les tirer quand vous en aurez besoin; prenez garde aussi que la main ne touche le vinaigre.

Autre maniere de conserver les Asperges.

Otez le dur de vos asperges, & après leur avoir fait prendre un bouillon avec eau, sel &

beurre, remettez-les dans l'eau fraiche, retirez-les ensuite, laissez-les égoutter & refroidir; mettez-les dans un pot de leur longueur, avec clous de girofle entiers, sel, citron verd, moitié eau, & moitié vinaigre (quelques-uns ne veulent que du sel & de l'eau); couvrez-les d'un linge en double, & par dessus deux ou trois doigts de beurre fondu; serrez-les dans un lieu tempéré. Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper & cuire comme les autres.

Ragoût de pointes d'Asperges.

Mettez le verd de vos asperges bien blanchies dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon; faites mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites, & que le coulis est diminué à propos, mettez-y un petit morceau de beurre manié avec un peu de farine; remuez de tems en tems; donnez au ragoût une petite pointe de vinaigre, & servez chaudement pour Entremets.

Potage d'Asperges.

Passez des asperges pilées par l'étamine avec du boüillon d'herbes pour faire un coulis verd; passez d'autres pointes d'asperges à la poële avec beurre frais, fines herbes & bons assaisonnemens. Laissez bien cuire le tout, faites mitonner votre potage, & rangez vos asperges par dessus avec le coulis auquel vous ajouterez crême naturelle ou jaunes d'œufs.

Potage de croutes aux pointes d'Asperges.

Faites blanchir à l'eau boüillante le verd de vos asperges; faites-les cuire ensuite dans une marmite avec un peu de boüillon; mitonnez des croutes de jus de veau, & les laissés attacher au fond du plat. Vos asperges cuites, faites-en une bordure autour du plat: vous pouvez mettre un petit pain de profitrolle au milieu, & jettez

par dessus un jus de veau à demi lié ; servez chaudement.

Potage d'Asperges à la purée verte.

Faites blanchir une poignée ou deux d'épinars, avec trois ou quatre ciboules, égouttez-les, pressez-les bien, pilez-les dans un mortier avec une cuillerée à pot de pois cuits ; ajoutez-y si vous voulez quelques pointes d'asperges bien blanchies.

Faites cuire dans une petite marmite avec un boüillon de racines, quelques petits paquets de pointes d'asperges blanchies, autant qu il en faut pour garnir votre potage.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques tranches d'oignon, quatre ou cinq tranches de carottes, autant de panais, champignons & truffes, cerfeüil & persil ; passez le tout ensemble sur le fourneau, moüillez-le, moitié boüillon de racines, moitié boüillon de poisson ; mettez-y la grosseur de deux œufs de mie de pain, un peu de basilic, sel, quelques clous ; faites mitonner le tout ensemble, délayez votre purée dans une casserole, passez-la à l'étamine, tenez-la chaudement dans une marmite, faites mitonner des croutes, moitié bouillon de racines, moitié boüillon de poisson ; mettez un petit pain au milieu. Garnissez le potage d'une bordure de pointes d'asperges, jettez la purée par dessus, & servez chaudement.

Tourte d'Asperges.

Coupez le tendre de vos asperges, passez-les à l'eau, dressez-les dans une tourtiere sur une abaisse de pâte fine, avec lard fondu ou beurre frais dans le fond, fines herbes, ciboules, sel & poivre. Couvrez votre tourte, quand elle sera cuite, mettez-y crême ou jus de mouton.

Autre maniere.

Faites blanchir le verd de vos asperges, met-

tez-les ensuite dans l'eau froide ; mettez dans une casserole du beurre la grosseur d'un œuf ; quand il sera fondu , mettez-y une pincée de farine & remuez. Quand il sera roux , mettez-y un peu de bouillon de poisson , sel , poivre , bouquet , & vos pointes d'asperges. Quand elles seront cuites , liez-les d'un coulis roux , & laissez refroidir votre ragoût. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée , vuidez-y le ragoût d'asperges , couvrez d'une abaisse de pâte feüilletée , dorez d'un œuf battu , & mettez cuire. Quand elle sera cuite , servez chaudement dans un plat.

Omelettes d'Asperges.

Coupez vos asperges en petits pois , passez-les au roux dans une casserole , avec sel , poivre, persil , ciboules hachées. Quand elles seront cuites , mettez-y un peu de crême , versez-les dans des œufs préparés pour une omelette ; battez bien le tout, faites cuire à la poële , avec bon beurre , & servez.

Pain aux pointes d'Asperges.

Coupez des pointes d'asperges autant qu'il en faut pour un plat , & pour emplir un petit pain ; faites les banchir à l'eau boüillante , égouttez , passez-les dans une casserole , avec bon beurre frais , bouquet , sel & poivre , un peu de farine ; faites-leur faire quelques tours sur le fourneau , & moüillez d'un jus de veau. Quand elles sont cuites , liez-les avec deux jaunes d'œufs & de la crême ; mettez-y un peu de sucre.

Ouvrez un pain chapelé par dessous , ôtez-en la mie , remplissez-le du ragoût de pointes d'asperges ; rebouchez-le du morceau que vous aviez ôté ; ficelez-le , mettez-le tremper dans du lait , égouttez-le , faites-le frire dans du saindoux , qu'il prenne belle couleur ; mettez-le mitonner dans le ragoût d'asperges , que la

fauffe en foit un peu longue. Retirez-le; dreffez-le dans un plat, votre ragoût par deffus; fervez chaudement pour Entremets.

ASSAISONNEMENT, *Condimentum.* On appelle de ce nom tout ce qui communique des qualités agréables à quelque fubftance que ce foit; mais dans un fens moins étendu: *condimentum* fignifie tout ce dont on affaifonne les alimens, foit pour leur donner un meilleur goût, foit pour en rendre la digeftion plus aifée.

On voit affez à quoi peut fervir l'affaifonnement des alimens.

1°. Il eft néceffaire toutes les fois que la foibleffe des vifceres & le défaut de digeftion, demande qu'on excite la faculté concoctive de l'eftomac, pour que le corps puiffe recevoir la nourriture dont il a befoin.

2°. Il eft néceffaire lorfque les alimens font trop durs, pour pouvoir aifément fouffrir l'altération qu'exige la nutrition des perfonnes qui en ufent.

3°. Il eft néceffaire, pour donner un goût agréable aux alimens, qui par eux-mêmes font dégoutans & défagréables.

Il eft aifé de concevoir de ce qu'on vient de dire, que la même efpece d'affaifonnement n'eft pas également propre à tout le monde, puifque les uns aiment le doux, d'autres l'amer, & d'autres ce qui eft acide. Ces goûts particuliers peuvent venir du tempérament particulier de chaque perfonne, ou de la coutume, ou être l'effet de quelque maladie.

Boerhaave affure que les acides, les fels & les aromates que l'on emploie dans les affaifonnemens, nuifent à la fanté par leur acrimonie, offenfent les vaiffeaux capillaires, & furchargent le corps au lieu de le nourrir, en excitant un faux appétit par l'irritation qu'ils

occasionnent. Les substances grasses & huileuses au contraire lubrefient, relâchent & affoiblissent les solides.

Il faut donc user sobrement de ces sortes d'assaisonnemens ; les meilleurs de tous, sont la soif & la faim.

Il est important d'examiner la nature de chaque assaisonnement en particulier, afin que sur les différentes qualités qu'on y remarque, chacun puisse juger de celui qui lui convient, & de l'usage qu'il en doit faire.

AVELINE, *Avellana*, fruit du Coudrier ou Noisettier. C'est une amande ronde, ou presque ronde, un peu rougeâtre, revêtuë d'une petite peau, & enfermée sous une écorce ligneuse.

Les Avelines contiennent une médiocre quantité de sel volatil & essentiel, beaucoup d'huile & de terre.

Elles sont pectorales & nourrissantes, à cause de leurs parties huileuses ; elles resserrent le ventre par leurs principes terrestres, qui donnent plus de consistance aux liqueurs. Elles se digerent difficilement, surtout quand on en use beaucoup, à cause de leur substance terrestre, solide & compacte ; elles excitent aussi l'appétit, à cause d'un sel mordant, mais modifié & corrigé par les soufres qu'elles contiennent.

L'usage modéré de ce fruit convient à tout âge, & à toute sorte de tempérament, pourvu qu'on ait un bon estomac.

On couvre les avelines de sucre pour en faire des dragées, que l'on sert ordinairement au dessert, pour donner bonne bouche, & pour faciliter la digestion.

AVOINE, *Avena*, espece de blé qu'on seme en Mars. Il y en a une cultivée, qui est la meilleure & la plus nourrissante, & une sauvage

assez noire, qui est la moindre ; l'une & l'autre sont longues & menuës.

L'Avoine contient beaucoup d'huile & de sel Essentiel.

Il y a des Peuples Septentrionaux, qui faute de froment, font du pain d'avoine assez nourrissant, & dont ils s'accommodent bien.

On en prépare aussi le gruau, qui n'est autre chose que de l'avoine bien mondée de la peau & de ses extrémités, & réduite en farine grossiere. Voyez *Gruau*.

B

BAIN-MARIE Prenez trois livres de tranche de bœuf, trois livres de roüelle de veau, une livre de rouelle de mouton maigre, le tout bien dégraissé, un chapon vuidé dont vous ôtez la peau, & une perdrix. Prenez un pot de terre, faites le bouillir dans de l'eau avant que de vous en servir ; mettez-y toutes les viandes dont nous venons de parler, assaisonnées d'un petit oignon piqué de deux clous, & d'un peu de sel ; mettez-y trois chopines d'eau, fermez le pot de son couvercle, bouchez-le bien autour de pâte & de papier colé. Mettez de l'eau sur le feu dans un chaudron, faites-la boüillir, mettez votre pot de terre, ayez d'autre eau toujours boüillante, & à mesure que votre chaudron diminue, remplissez-le de celle-la ; faites boüillir pendant cinq heures ; ouvrez-le ensuite, passez le boüillon dans une étamine, laissez-le reposer ; ensuite ayez soin de le bien dégraisser.

On se sert de ce boüillon pour les malades, ou pour mittonner les croutes ; il fortifie, nourrit & restaure.

Si vous voulez le faire au ris, remplissez le

corps de votre chapon de ris bien épluché, & faites cuire comme nous venons de le dire.

BALAQUINES. Prenez des filets de poulardes, de perdrix, des queuës d'écreviſſes, des truffes vertes, des piſtaches, des jaunes d'œufs durs, des champignons, des foies gras, du jambon, le tout cuit & coupé en dés. Paſſez tout cela à la caſſerole avec du lard fondu; poudrez d'un peu de farine, mouillez d'une petite eſſence de jambon, & faites cuire. Quand votre ragoût eſt cuit, d'un bon goût, point trop liquide, ajoutez-y un jus de citron, & le laiſſez refroidir; dreſſez enſuite des pâtés de pâte fine dans des tourtieres à l'Eſpagnole, mettez un peu de ſarce au fond, enſuite du ragoût froid, & un peu de farce par deſſus; couvrez d'un abaiſſe de même pâte, dorez d'un œuf battu, & faites cuire au four; quand ils ſont cuits, découvrez-les pour ôter la farce de deſſus, mettez-y un peu de liaiſon faite avec jaunes d'œufs, crême, une ciboule entiere, & un peu de muſcade que vous faites épaiſſir ſur le feu; dreſſez-les dans un plat, & ſervez pour Entrées, Hors-d'œuvres ou Garnitures.

Si vous les voulez au roux, ſervez-vous d'une eſſence de jambon, au lieu de liaiſon.

BALON. On en fait de différentes viandes, d'une hure de porc, d'une épaule de veau, d'un dindon.

Balon d'une hure de porc.

Prenez une hure de porc que vous échauderez bien, levez-en la peau proprement; prenez la chair du cou, coupez-la par tranches, mettez-les dans un plat, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, perſil, ciboules hachées, une rocambole, le tout bien mêlé enſemble. Coupez tranches de jambon maigre, autant que de porc; étendez dans une caſſerole

la peau de la Hure, faites-y un lit de petites tranches de porc assaisonnées, un lit de tranches de jambon, un lit de truffes coupées par tranches, un lit de tranches de porc, un lit de tranches de champignons, & un lit de tranches de jambon, continuant ainsi jusqu'à ce qu'elle soit pleine : renversez par dessus le reste de la peau, cousez-la bien, mettez-la dans un linge bien ficelé. Prenez tranches de bœuf quatre ou cinq livres, coupez-les par petites tranches & les battez ; garnissez-en le fond d'une casserole, & de bardes de lard, mettez-les suer, comme un jus ; étant roux, jettez-y une bonne poignée de farine, remuez-les sept ou huit tours sur le fourneau, jusqu'à ce que la farine soit cuite, & moüillez de boüillon & d'eau, autant de l'un que de l'autre : détachez bien le fond de la casserole.

Mettez votre balon dans une marmite de la grandeur qu'il faut, vuidez-y ce jus & les tranches de bœuf assaisonnées de sel, poivre, fines épices, laurier, basilic, tranches de citron verd, oignons, persil, ciboules, carottes, panais, deux bouteilles de vin blanc ; que votre balon soit moüillé comme il faut ; faites-le cuire pendant cinq ou six heures ; après cela retirez-le du feu, laissez-le refroidir dans son jus : tirez-le, ôtez la ficelle & le linge, dressez-le dans une serviette pliée sur un plat, & servez garni de persil pour entremets.

Quand on fait des balons sans hure, on prend de la chair du cou du porc, & on se sert d'un flanchet de bœuf pour l'envelopper, le reste comme ci-dessus.

Balon d'une épaule de veau.

Choisissez une épaule de veau d'une bonne grandeur, ôtez-en la peau, levez ensuite la viande par filets que vous mettez à part ; éten-

dez la peau dans une petite casserole, mettez dessus du lard pilé, de petites herbes hachées bien menuës, une couche de vos filets de veau coupés très-minces, des fines herbes après, un peu d'ail, des champignons coupés en tranches, du poivre concassé, très-peu de sel; après une couche de tranches de jambon coupées minces, par dessus de fines herbes & des champignons coupés en tranches, ensuite une couche de filets de veau, ainsi de suite en finissant par les fines herbes. Plissez la peau de l'épaule, cousez-la avec une ficelle comme une bourse, & l'enveloppez d'une étamine. Foncez une marmite de bardes de lard, le balon dessus avec quelques racines, oignons, champignons, un bouquet; moüillez de boüillon, & faites cuire à la braise. A moitié de cuisson vous pouvez ajouter un demi poisson d'eau-de-vie : servez ce balon froid pour entremets, ou si vous voulez le manger chaud, servez-le avec une sausse piquante.

Pour le balon de Dindon, voyez au mot *Dindon.*

BARAQUILLES. Coupez en petits filets deux perdrix & une poularde; prenez des moules de baraquilles, qui sont faits comme des moules de petits pâtés, mais beaucoup plus grands : faites une farce pour de petits pâtés de cette façon.

Prenez une noix de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, une tétine de veau blanchie; coupez le tout par petits morceaux dans une casserole; assaisonnez de sel, poivre, ciboule hachée, persil haché & fines herbes : mettez la casserole au feu pour blanchir le tout, remuez de tems en tems, & laissez refroidir; hachez ensuite le tout sur la table avec champignons & fines épices.

Faites un morceau de pâte feüilletée, foncez

en vos moules, mettez-y votre farce avec une abaiſſe par deſſus, dorez-les, & mettez cuire au four.

Prenez enſuite champignons & truffes vertes, & ris de veau, coupez-les en filets, mêlez-les enſemble; mettez-en la moitié dans une petite caſſerole avec un morceau de beurre; paſſez-le quelques tours ſur le feu, poudrez d'une pincée de farine, & moüillez d'un bon boüillon, & laiſſez mitonner tout doucement ſur un fourneau.

Mettez l'autre partie de ris de veau, champignons & truffes dans une caſſerole avec un peu de coulis, un peu de jus & eſſence, faites mitonner doucement ſur un fourneau; mettez dans ce ragoût la moitié de vos filets de poulardes & perdrix, l'autre moitié dans le ragoût blanc.

Quand vous ſerez prêt à ſervir, faites une liaiſon de jaunes d'œufs; délayez-les avec un jus de citron, perſil haché & un peu de muſcade; liez-en votre ragoût blanc, & ſi l'autre n'eſt pas aſſez lié, mettez-y un peu d'eſſence & de coulis.

Tirez vos baraquilles, ouvrez-les par deſſus, ôtez-en une partie de la farce, à toutes la même choſe; rempliſſez une baraquille de votre ragoût de filets au blanc, & une autre de votre ragoût coloré, & pourſuivez de même avec des filets de piſtaches par deſſus, & ſervez chaudement pour entremets.

Autre Baraquille.

Votre farce préparée, comme ci-deſſus, prenez une tourtiere de la grandeur de votre plat, foncez la d'une abaiſe de pâte feüilletée; rempliſſez-la de votre farce juſqu'à votre feuilletage par bande, & les mettez tout autour ſur votre farce, qu'elles croiſent les unes ſur les autres,

jusqu'à ce que cela fasse comme un escargot ; dorez-la avec un œuf battu, mettez-la cuire au four. Quand elle sera cuite, tirez-la du four, découvrez-la ; ôtez une partie de la farce, remplissez-la d'un des petits ragoûts, dont nous avons parlé, tantôt du blanc, tantôt du roux, mais jamais que d'un à la fois, avec un jus de citron ; remettez le couvercle, & servez chaudement pour Entrée.

Pour les qualités des Baraquilles, voyez aux mots *Pâté & Pâtisserie*, *Pâté*.

BARBEAU, *Barbus, Mulus Barbatus*, poisson oblong, & de grandeur médiocre, & couvert de grandes écailles tendres. Il y en a de mer, & d'eau douce : on l'appelle ainsi à cause de quelques brins de poil qu'il a à chaque côté de ses levres, qui font une espece de barbe.

Ce poisson contient beaucoup de phlegme, d'hüile & de sel, presque tout volatil.

Il pese rarement plus de deux livres ; les anciens Romains en faisoient un grand cas.

La chair du Barbeau nourrit beaucoup, & produit un aliment assez solide, à cause des sucs grossiers qu'elle contient ; mais ces mêmes sucs la rendent dure & difficile à digérer.

Les parties les plus estimées du barbeau pour leur bon goût, sont le foie & la tête.

Il convient en tout tems, aux jeunes gens bilieux, à ceux qui ont un bon estomac, & qui sont accoutumés à un grand exercice de corps.

Les petits barbeaux sont meilleurs que les grands, parce qu'ils sont plus aisés à digérer ; ils doivent aussi avoir été pris dans des eaux claires & liquides.

Les œufs du barbeau sont dangereux, ils purgent violemment par haut & par bas, comme le plus puissant émétique. On doit donc avoir

grand ſoin de les tirer avec les entrailles, & de ne les point faire cuire avec le reſte.

On apprête le barbeau de pluſieurs manières différentes. Comme il eſt extrêmement inſipide, il a plus beſoin qu'un autre du ſecours de l'aſſaiſonnement; il ſe mange au court boüillon ou à l'étuvée, & il n'eſt point mal ſain de la ſorte.

Barbeaux en caſſerole.

Si vos barbeaux ſont petits, après les avoir habillés proprement, c'eſt-à dire, écaillés & vuidés, mettez-les cuire dans une caſſerole avec vin, ſel, poivre, bouquet de fines herbes, bon beurre. Quand ils ſeront cuits, liez la ſauſſe avec un peu de beurre manié avec de la farine, & ſervez.

Autre façon.

Les ayant fait cuire, comme ci-deſſus, quand la ſauſſe eſt tarie, mettez pour liaiſon un petit roux, c'eſt-à-dire, de farine frite, & ſervez votre étuvée dans un plat, avec tranches de citron pour garnitures.

Troiſiéme maniere.

Si vous voulez encore, les ayant fait cuire ſans beurre, le reſte, comme ci deſſus, dreſſez-les dans un plat, verſez deſſus un ragoût fait avec champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, le tout bien aſſaiſonné de ſel, poivre, & cuit à la caſſerole avec bon beurre frais, & purée claire.

Quelques-uns compoſent ce ragoût des mêmes ingrédiens, & à la place de la purée, ſe ſervent de boüillon de poiſſon, ou de jus d'oignons.

Barbeau au court-boüillon ou au bleu.

Si votre barbeau eſt gros, vuidez-le, ſans l'écailler, mettez-le dans un grand plat, jettez deſſus du vinaigre tout boüillant, aſſaiſonnez de ſel & de poivre; faites enſuite boüillir à grand

feu dans votre poiſſonniere, du vin, du verjus; ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, oignon, citron verd, ou orange ſéche; quand le tout boüillira à gros boüillon, mettez-y votre barbeau cuire juſqu'à ce que le boüilllon ſoit aſſez conſommé. Quand il ſera cuit, dreſſez-le à ſec ſur une ſerviette dans un plat garni de perſil verd, ou de creſſon, après l'avoir écaillé.

Barbeau grillé.

Si votre barbeau eſt de moyenne groſſeur; habillez-le proprement, inciſez-le légérement ſur le dos, frotez-le de beurre & de ſel menu, puis vous le mettrez ſur le gril. Quand il ſera cuit, dreſſez-le dans un plat, & verſez deſſus une ſauſſe aux anchois, à laquelle vous pourrez ajouter des huitres blanchies, & amorties dans la ſauſſe; mettez pour garniture champignons frits & perſil frit.

Barbeau grillé à la ſauſſe blanche.

Votre barbeau grillé, comme on vient de le dire, on peut le ſervir à la ſauſſe blanche, avec bon beurre frais, ſel, poivre, une pointe de rocambole & de vinaigre.

Vous pouvez ajouter à votre ſauſſe deux anchois fendus, & olives deſoſſées.

Pour les propriétés de barbeaux différemment apprêtés, voyez au commencement de cet article.

BARBILLON. On appelle ainſi le barbeau quand il eſt encore jeune.

Barbillon à l'étuvée.

On le met à l'étuvée de la même façon que la Carpe. Voyez *carpe à l'étuvée.*

Barbillon ſur le gril.

Quand il eſt d'une moyenne groſſeur, on peut le mettre ſur le gril avec une ſauſſe blanche ordinaire.

BARBOTE, petit poiſſon de riviere ainſi appellé, parce qu'il barbote dans l'eau trouble: il vit de boue & d'écume.

Ce

Ce poiſſon contient beaucoup d'huile, de phlegme & de ſel volatil.

Il eſt peu eſtimé, parce qu'on prétend qu'il conſerve une ſaveur des ordures dont il s'eſt nourri ; il a une chair molle & viſqueuſe, aſſez facile à digérer, mais peu nourriſſante. Pluſieurs aſſurent qu'il n'y a que le foie qui fourniſſe un bon aliment.

Il convient en tout tems à ceux qui ont un tempérament chaud & bilieux.

On doit le choiſir bien nourri, d'une chair tendre, délicate & agréable au goût.

Les œufs de la barbote ne valent rien, non plus que ceux du barbeau.

Barbote en ragoût.

Délimonnez vos barbotes dans l'eau chaude, & quand vous les aurez bien habillées, farinez-les, & mettez-les frire en bonne friture ; mettez-les enſuite dans une caſſerole ou dans un baſſin avec beurre roux, anchois fendus, le tout paſſé enſemble ; aſſaiſonnez de ſel, poivre muſcade, capres, jus d'orange ou verjus de grain. Laiſſez cuire le tout doucement, & ſervez vos barbotes chaudement garnies de perſil frit & citrons par tranches pour Entrée, comme tous les autres ragoûts de poiſſon.

Barbotes en caſſerole.

Vos barbotes préparées, comme on l'a dit, gardez-en le foie, paſſez-le à la caſſerole avec beurre roux ; mettez-y enſuite de la farine pour frire, joignez-y vos barbotes avec vin blanc, ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, un morceau de citron verd & des champignons. Le tout étant cuit, ſervez-les garnies des mêmes champignons avec un jus de citron.

Autre façon.

On peut encore, ayant fait cuire les barbotes, comme nous venons de le dire, faire un ragoût

à part de la méme ſauſſe des barbotes, avec les foies & des champignons : on en garnit le plat, y ajoutant un jus de citron en ſervant.

Barbotes en gras.

Après avoir nettoyé vos barbotes de leur limon dans l'eau chaude, vous les vuidez & en gardez les foies : mettez-les enſuite dans une caſſerole avec un jus de veau moitié lié, avec deux verres de vin de Champagne; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, clous, oignons, citron verd, perſil & fines herbes ; paſſez quelques champignons & truffes dans un peu de lard fondu, & vous les mouillez de jus, enſuite vous le dégraiſſez & vous le liez d'un bon coulis de veau & de jambon ; mettez-y les foies de vos barbotes. Tirez vos barbotes de leur jus, où elles ont cuit, mettez-les ſur un plat, jettez votre ragoût deſſus, & ſervez.

Barbotes en maigre.

Apprêtez vos barbotes de la même façon, faites un petit roux que vous moüillerez de jus de poiſſon; moüillez auſſi votre ragoût de bouillon de poiſſon au lieu de jus; liez d'un coulis d'écreviſſes par exemple, le reſte de la même façon.

Pâté de Barbotes.

Mettez-les en pâte fine avec leurs foies, champignons, laites de carpes, queuës d'écreviſſes, huitres, culs d'artichaux, ſel, poivre, fines herbes, faites cuire & ſervez avec jus de citron.

Potage de Barbotes.

Vos barbotes bien lavées, paſſez-les à la poële entières avec beurre roux, & un peu de farine : faites-les cuire enſuite dans une terrine avec ſel, poivre, bouquet de fines herbes, boüillon de poiſſon; quand elles ſeront cuites, dreſſez-les ſur vos croûtes mitonnées, garniſſez de champignons & ſervez.

Autre façon de faire le pâté de Barbotes.

Préparez une pâte fine, dressez un pâté de hauteur médiocre, mettez du beurre frais au fond, sel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos barbotes, assaisonnez dessus comme dessous, mettez beurre frais & bouquet, couvrez de l'autre abaisse, mettez cuire au four. Quand il sera cuit, découvrez, dégraissez bien, jettez dedans un ragoût de laitances, & servez pour Entrée.

Voyez au mot *Laitance*, la maniere de faire ce ragoût.

Autre façon de faire le potage de Barbotes.

Vos barbotes nettoyées dans l'eau chaude, mettez-les dans une casserole avec demi-setier de vin blanc; faites un petit roux avec beurre & farine, mouillez-le d'une cuillerée de poisson, vuidez-le dans la casserole où sont vos barbotes, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, tranches de citron verd. Faites cuire, à petit feu, ayant soin, avant de les faire cuire, de laisser les deux plus belles entieres, & découper les autres par filets.

Faites un ragoût de leurs foies de cette façon. Passez truffes, champignons coupés par tranches dans une casserole, avec un peu de beurre, moüillez d'un peu de boüillon de poisson; & quand il sera cuit, dégraissez bien, mitonnez des croutes dans un plat; quand elles seront mitonnées, dressez dessus les deux barbotes entieres, garnissez le potage d'un cordon de filets des autres barbotes; mettez les foies des barbotes dans le ragoût de champignons, faites-leur faire un boüillon, & les liez d'un coulis d'écrevisses à demi roux: jettez votre ragoût par dessus le potage, & servez chaudement.

Pour les qualités des Barbotes différemment

déguiſées. Voyez les articles, *Ragoût, Sauſſe, Pâté, Potage.*

BARBUE, *Rhombus levis*, poiſſon de mer, qui ne différe du Turbot proprement dit, qu'en ce qu'il n'a point d'aiguillons : ainſi il ne faut pas confondre la barbuë avec le barbeau.

La chair de ce poiſſon eſt moins ferme & moins friable que celle du Turbot ; ce qui eſt cauſe qu'elle prend plutôt l'aſſaiſonnement ; c'eſt pourquoi pour être ſainement apprêtée, il y faut moins de ſel & des autres aſſaiſonnemens, qu'au Turbot proprement dit.

Quelques-uns prétendent que la barbuë eſt meilleure vieille ; c'eſt une erreur. Les vieilles barbuës on la chair longue & coriaſſe ; les jeunes l'ont friable & délicate. *Andry.*

Barbuë marinée.

Votre barbuë vuidée, inciſez-la ſur le dos, pour lui faire prendre la marinade ; marinée, panez-la de mie de pain aſſaiſonnée de ſel, faites-la cuire au four, & la ſervez garnie de perſil frit.

Autre maniere.

Votre barbuë habillée, comme on l'a dit, laiſſez-la mariner pendant deux heures dans du verjus, ſel, poivre, ciboules, laurier, citron ; trempez-la dans du beurre fondu, poudrez-la de ſel, mie de pain & chapelure bien fine ; faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elle ait belle couleur, & ſervez avec garniture de petits pâtés, ou de croutons & perſil frit, ou de champignons frits, ou de riſſolles, ou de hatelettes d'anguilles.

Barbuë au court-boüillon.

Faites-la cuire de la même façon que le barbeau, & la ſervez enſuite chaudement pour Entrée avec une ſauſſe blanche, liée avec de la crême aſſaiſonnée de ſel & poivre blanc.

On peut encore la ſervir quand elle eſt froide ſur une ſerviette garnie de perſil verd pour Entremets.

Barbuë à la ſauſſe aux Anchois.

Mettez mariner votre barbuë, faites-la frire, levez-la enſuite en filets, faites une ſauſſe aux anchois, & ſervez. Voyez au mot *Sauſſe*, *Sauſſe aux Anchois.*

Barbuë en ſalade.

Votre barbuë étant cuite au court-boüillon & froide, coupez-la en filets ſur une aſſiette, avec de la petite ſalade; aſſaiſonnez de ſel, poivre, huile & vinaigre, & ſervez pour Entremets.

Ou bien mettez-y une ramolade compoſée de perſil haché, ciboules hachées, anchois hachés, capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de ſel, poivre, muſcade, d'huile & de vinaigre bien déjayés enſemble, & arroſez vos filets de cette ſauſſe.

Autre façon de mettre les Barbuës au court-boüillon.

Une heure avant de mettre votre poiſſon cuire, mettez quantité convenable de ſel fondre dans l'eau; paſſez cette eau tout doucement dans un linge, afin que la craſſe du ſel demeure au fond; mettez votre poiſſon dans la turbotiere ou caſſerole, verſez-y votre ſaumure, ajoutez-y de l'eau aſſez pour que le poiſſon baigne, avec clous, feüilles de laurier, oignons & poivre blanc, & faites cuire ſur un fourneau. Quand votre barbuë ſera cuite, vous la retirerez & la mettrez ſur les cendres chaudes; jettez-y une pinte de lait, puis vous la ſervirez à ſec ſur un plat avec une ſerviette blanche, garnie de perſil verd pour rôt.

On met ainſi au court-boüillon Turbot, Soles, Quarelets, Cailletaux & Limandes. Il ne faut pas faire longtems bouillir ce poiſſon.

Barbuë à la Romaine.

Votre Barbuë vuidée, lavée & essuyée, faites la mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, le tout haché très-fin, & quelques feüilles de laurier entiéres. Quand elle a été dans la marinade pendant une heure, mettez des feuilles de laurier sur un gril & la faite griller des deux côtés; quand elle est cuite, mettez dans une casserole de l'échalote hachée, un demi verre d'huile; sel, gros poivre, le jus de deux citrons: faites chauffer la sausse sans boüillir & servez avec la Barbuë.

Barbuë à la Portugaise.

Faites la cuire au court-boüillon blanc à l'ordinaire; prenez toutes sortes de petites herbes, estragon, pimprenelle, baume, cerfeuil, civette, que vous faites blanchir, & que vous hachez ensuite très-menu; mettez-les dans un casserole avec trois jaunes d'œufs, que vous passez au tamis avec un demi verre de vin de Champagne; ajoutez un demi verre d'huile, un jus de citron, sel, gros poivre, un morceau de beurre, un peu de muscade, un anchois haché; faites lier la sausse sur le feu sans bouillir, & servez avec la Barbuë bien égouttée de son court-boüillon.

Barbuë à la Hollandoise.

Faites la cuire dans une turbotiere avec de l'eau & du sel. Faites blanchir une poignée de persil, hachez-le ensuite & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un anchois haché, un citron coupé en petits dés, sel, gros poivre, une pincée de farine, un peu d'eau; faites lier la sausse sur le feu sans boüillir, & servez avec la Barbuë bien égouttée.

Filets de Barbuë à la Ravigote.

Levez les filets de votre Barbuë, foncez une casserole avec du beurre, de l'oignon coupé en

tranches, persil, ciboules, thin, laurier, basilic, le tout en branches; arrangez dessus les filets assaisonnés de sel, gros poivre; couvrez-les avec du beurre, tranches d'oignon, fines herbes, tranches de citron. Ajoutez un verre de vin de Champagne; faites cuire à petit feu; laissez les refroidir. Pannez vos filets de mie de pain quand ils sont froids, faites-leur prendre couleur sur le gril, & servez sur une bonne ravigote chaude.

Filets de Barbuë au Basilic.

Levez les filets de votre Barbuë; faites-les mariner avec sel, poivre, vinaigre, thin, laurier, basilic, persil, ciboules, ail; après une heure, retirez-les de leur marinade, & quand ils sont bien essuyés trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, faites les frire de belle couleur & servez garnis de persil frit.

Barbuë à la Reine.

Foncez une casserole de bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier basilic, tranches d'oignons. Mettez dessus votre Barbuë proprement habillée, avec sel, gros poivre, une gousse d'ail; couvrez-la de bardes de lard, moüillez avec une demi-bouteille de bon vin blanc, & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, & servez par dessus une sausse à la Reine. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à la Reine.*)

Barbuë Glacée.

Votre barbuë habillée, laveé & vuidée, piquez le dessus avec du petit lard, faites la cuire dans du vin blanc avec sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier, basilic, ail, clous de girofle, oignon en tranches. Coupez en dés des tranches de veau & de jambon, faites-les suer dans une casserole, moüillez avec de bon bouillon, faites cuire à petit feu pendant

une heure. Paſſez cette ſauſſe au tamis, faites-la réduire enſuite en caramel ; retirez la Barbuë de ſa cuiſſon, dreſſez-la dans un plat ; glacez tout le deſſus de votre Barbuë avec votre glace. Mettez dans la caſſerole un peu de réduction & de coulis pour détacher ce qui reſte. Faites boüillir un moment, paſſez la ſauſſe au tamis, preſſez-y un jus de citron, ſervez deſſous la barbuë.

Barbuë à la provençale.

Votre barbuë vuidée, lavée & égouttée, foncez une tourtiere de bardes de lard, ou de beurre, ſi c'eſt en maigre, de tranches d'oignon, perſil, ciboules entieres, thin, laurier, baſilic, ſel, poivre ; mettez la Barbuë deſſus, couvrez de tranches de citron, ſel, gros poivre, tranches d'oignon ; bardez de lard, ou de beurre, couvrez de papier beurré, & faites cuire au four. Quand elle eſt cuite, ôtez tout ce qui l'envelope, & ſervez deſſous une ſauſſe à la Provençale. (Voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire.)

Barbuë à l'Eſpagnole.

Votre barbuë vuidée faites-la cuire dans un court-boüillon blanc fait avec une pinte d'eau, une poignée de ſel, racines, oignons, clous de girofle, une gouſſe d'ail ; faites boüillir cette eau une demi-heure & la laiſſée repoſer. Paſſez-la enſuite au tamis, ajoutez autant de lait que d'eau, & faites cuire la barbuë dans ce court-boüillon ſur un très-petit feu, ſans boüillir. Quand elle eſt cuite, & bien égouttée, ſervez-la avec une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire.)

Pâté de Barbuë.

Le pâté de Barbuë ſe fait de la même maniere que le pâté de Turbot excepté qu'elle ne doit pas cuire ſi long-tems.

Voyez

Voyez aux mots *ſauſſe*, commencement de cet article les qualités de la Barbuë différemment apprêtée. Voyez auſſi l'article *Pâte*.

BARDE, *Lardi Lamella*, tranche de lard qu'on met ſur la volaille ou gibier qu'on fait rôtir à la broche.

BARDER, *Lardi laminâ cooperire*, mettre une barde ou tranche de lard ſur le gibier qu'on fait rôtir à la broche.

BASILIC, *Ocimum*, petite plante très-odoriférante. Il y en a de deux eſpèces. Le baſilic diſſipe les vents & provoque l'urine. On emploie quelquefois les feuilles ſéches du petit baſilic pour donner du relief aux ragoûts.

BATONS ROIAUX, eſpèce de pâtiſſerie aſſez délicate, que l'on fait ainſi. Faites une farce de ce que vous jugerez à propos, mais qu'elle ſoit fine; étendez pluſieurs petites abaiſſes de pâte fine ſur la table, prenez enſuite des morceaux de votre farce que vous figurerez comme des fuſeaux: envelopez-les dans les petites abaiſſes, mouillez-les bien en les formant de la figure des fuſeaux. Garniſſez les bâtons de petites fleurs de lis partout, qu'elles ſoient bien ſoudées; faites les frire comme des riſſoles: ils ſervent à garnir une pièce de bœuf, ou pour Hors-d'œuvres.

BAUME, ou Menthe *Muntha*. Il y en a de pluſieurs eſpéces. Nous ne parlons ici que de celui que l'on cultive dans les jardins; c'eſt une petite plante d'une odeur forte & agréable & d'une ſaveur aromatique.

Le Baume eſt bon à l'eſtomac; il fortifie beaucoup; il excite l'appétit, il chaſſe les vents, & rend l'haleine agréable. Son uſage trop fréquent échauffe, & rend les humeurs âcres & picotantes. Il contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel.

Il eſt bon dans le tems froid, pour les vieillards, les phlegmatiques & les mélancoliques. Mai il ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Cette plante étant composée de principes actives exaltés elle peut produire les bons effets dont nous venons de parler. Elle fortifie l'eſtomac & facilite la digeſtion en atténuant & diviſant les alimens, & en communiquant à l'eſtomac une chaleur douce & modérée.

On emploie les ſommités tendres de cette plante dans les ſalades.

BEATILLES, *Minutiæ Eſculentæ*, petites viandes délicates qui entrent dans la compoſition des tourtes, ragoûts, potages, &c. comme ris de veau, crêtes de coq, palais de bœuf.

Tourte de Béatilles.

Votre pâte étant préparée, rangez vos Béatilles dans votre tourtiere, mettez champignons, ris de veau, culs d'artichaux, un peu de moëlle de bœuf; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, muſcade, un peu de lard broyé; couvrez votre tourte, faites-la cuire, & avant de la ſervir, dorez-la & y mettez des jaunes d'œufs délayés.

Autre façon de faire une Tourte de Béatilles.

Faites blanchir du veau, hachez-le avec graiſſe de bœuf ou de veau & un peu de beurre frais, blanc de chapon, quelques abatis de volailles que vous mettez entiers, champignons, culs d'artichaux, ſel & poivre. Mettez tout cela ſur une abaiſſe de pâte fine en tourtiere; couvrez-le d'une autre abaiſſe de même pâte, dorez votre tourte, mettez-la cuire au four, ou au foyer, feu deſſus & deſſous.

Voyez l'article *Tourte*, les effets que peuvent produire les tourtes de Béatilles.

BECCARD, *Salmo fœmina.* Quelques-uns

disent que c'est la femelle du saumon, qui a le bec plus crochu que le mâle. D'autres disent que ce sont les saumons du Printemps, qui deviennent *Beccards* au mois d'Août, & de Septembre, auquel tems ils sont les moins bons de l'année. Voyez pour les manieres différentes de l'accommoder, & de le servir, SAUMON.

Pour ses propriétés & qualités, voyez aussi au mot *saumon*.

BECCASSE, *Russicula Becassa*, *perdix rustica*, oiseau assez connu. Les bécasses quittent les montagnes pendant l'hiver, à cause des neiges. Elles ressemblent assez à la perdrix, mais elles ont un bec beaucoup plus long qui leur sert à tirer de la terre les vers qui sont leur principale nourriture.

Elles contiennent dans toutes leurs parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Elles fortifient, restaurent & nourrissent beaucoup, à cause des sucs épurés & des principes exaltés que leur chair contient; ces mêmes sucs en relevent le goût.

Elles conviennent en hiver, à toute sorte d'âge & de tempérament, dit M. Lemery, pourvû qu'on en use modérément. Quand on en use avec excès, il est évident qu'elles doivent échauffer beaucoup.

On doit les choisir tendres, grasses, bien nourries, & jeunes. Car quand elles sont vieilles, leur chair devient dure, serrée dans ses parties, & conséquemment difficile à digérer.

On sert les beccasses apprêtées de plusieurs façons; voici les principales.

Beccasse a la Broche.

Faites rôtir à la broche vos beccasses sans les vuider, piquées ou bardées, & feuilles de vigne. Vous mettez dessous des rôties pour recevoir ce

qui en tombe, quand elles seront cuites servez-les sur les rôties avec jus de citron.

Beccasses en Salmi.

Quand vos beccasses seront à demi-cuites à la broche, retirez-les, coupez-les en pieces, mettez-les dans une casserole avec du vin; joignez-y truffes, champignons, capres, anchois, le tout haché bien menu, & faites cuire doucement. Mettez un bon coulis pour lier la sausse, dégraissez bien, avant de servir; puis servez pour Entrée, avec un jus d'orange.

On sert de la même maniere les Dindons, les Beccassines, & autres volatilles.

Beccasses à la Bourguignone.

Coupez vos beccasses en quatre, ôtez-en le dedans pour faire une liaison. Mettez vos beccasses dans une casserole avec truffes coupées par tranches, ris de veau, champignons & mousserons; passez le tout ensemble avec lard fondu, & mouillez de bon jus de bœuf. Mettez poivre. sel, ciboule, & deux verres de vin; quand le tout sera bien cuit, delayez dans la sausse le dedans des beccasses que vous aviez gardé pour faire la liaison; ou bien on se sert du coulis de beccasse, ou de quelqu'autre bon coulis. On peut aussi mettre une cuillerée d'essence de jambon. Le tout bien dégraissé, mettez vos beccasses dans le plat, le ragoût par dessus, & servez pour Entrée avec un jus de citron.

Beccasses farcies à la broche.

Fendez vos beccasses par derriere pour les vuider; ôtez seulement le gigier, hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de sel; mettez cette farce dans leur corps, cousez l'ouverture, & faites cuire vos beccasses à la broche envelopées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec une

ſauſſe ou un ragoût, comme ſauſſe à la carpe, ſauſſe à l'Eſpagnole, ſauſſe aux zeſtes d'orange, ſauſſe à la ſultane; ragoût de truffes, ragoût de montant, ragoût d'olives, ragoût au ſalpicon. Voyez ſous les noms particuliers la façon de faire ces ſauſſes & ces ragoûts.

Beccaſſes à la Provençale.

Accommodez & retrouſſez proprement vos beccaſſes, faites-les rôtir avec une barde de lard ſur l'eſtomac; pendant qu'elles cuiſent faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, perſil, ciboules hachées; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & paſſez à la caſſerole avec un peu de lard & de farine. Mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées avec un anchois & des olives deſoſſées, un bouquet de fines herbes, & un coulis de bœuf pour liaiſon.

Votre ragoût fait, dreſſez vos beccaſſes dans un plat, votre ragoût par deſſus, & ſervez pour Entrée avec jus de citron.

On ſert de la même façon les chapons, les poulardes, les poulets, les perdrix, les dindons.

Beccaſſes en ſurtout rôties.

Faites une farce compoſée de lard cru, & jambon cuit, de truffes & champignons hachés avec les foies, perſil & ciboule, une pointe d'ail, & quelques ris de veau, le tout bien haché & bien aſſaiſonné & lié avec quelques jaunes d'œufs. Farciſſez-en vos beccaſſes entre la peau & la chair & dans le corps, & les ficelez Mettez ſur l'eſtomac de chacune un grand fricandeau piqué, & ficelé. Embrochez enſuite vos beccaſſes que vous enveloperez de papier, & faites cuire; étant rôties faites-y un bon ragoût, & avant de le ſervir, ôtez les fricandeaux, verſez votre ragoût ou coulis ſur les beccaſſes, remettez le fricandeau, & ſervez.

Beccasses à l'Espagnole.

Ouvrez-les par le dos, ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps, faites-en une farce, avec lard rapé, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché, deux jaunes d'œufs pour liaison, & bon assaisonnement. Farcissez-en vos beccasses, troussez les pates, passez les becs en guise de brochettes, faites-les cuire à la broche envolopées de bardes de lard & de papier, & servez avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *sausse* la maniere de la faire)

Beccasses aux Olives.

Farcissez-les, & les faites cuire à la broche comme dans l'article précédent & les servez avec un ragoût d'olives (voyez au mot *Olive* la maniere de faire ce ragoût.)

Beccasses aux Truffes.

Vos Beccasses farcies & cuites à la broche comme on l'a dit, servez-les avec un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffe* la maniere de faire ce ragoût.)

Beccasse en Macarolle ou en Genievre.

Farcissez-les, comme on l'a dit, avec ce qu'elles ont dans le corps, lard rapé, persil, ciboules, champignons, truffes vertes, le tout bien assaisonné & pilé dans le mortier; garnissez ensuite une casserole de tranches de veau & de bardes de lard; vos beccasses dessus, l'estomac en dessous, avec une vingtaine de grains de genievre, sel, poivre, un bouquet de fines herbes. Couvrez de bardes de lard & tranches de veau, & faites suer la casserole bien couverte sur un fourneau; moüillez de bon boüillon, & faites cuire à petit feu. Quand les beccasses sont cuites & la sausse tarie, tirez-les de la casserole, ôtez-en les bardes & les tranches de veau; faites attacher le jus sur un fourneau, moüillez-le d'un jus de

veau & de jambon ou de bouillon, & le passez au tamis. Dressez vos beccasses dans un plat, le jus par dessus, avec une échalotte hachée & un jus d'orange; servez chaudement pour Entrée.

Les pigeons, les lapins, & autres viandes noires se servent de même.

Beccasses à la Piémontoise.

Vos beccasses flamblées & épluchées, coupez-les en quatre. Pilez-le dedans avec les cous & les pates, passez cela à l'étamine & mouillez avec un peu de réduction; mettez ensuite vos quartiers de beccasses dans un casserole avec lard fondu, un bouquet, une tranche de jambon, ris de veau blanchis, truffes, champignons, sel, & gros poivre. Faites cuire le ragoût à petit feu & le dégraissez; quand il est cuit, mettez dedans votre coulis de beccasses, & après quelques boüillons, ôtez-le jambon & le bouquet, pressez-y un jus de citron, & servez à courte sausse.

Beccasses aux Huitres au blanc.

Quand elles sont flamblées & épluchées, ouvrez-les par derriere pour les vuider; faites une farce des entrailles avec persil, ciboules, champignons, lard rapé, sel, gros poivre. Mettez-leur cette farce dans le corps avec une douzaine d'huitres entieres, & les faites cuire à la broche envelopées de lard & de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec un ragoût d'huitres. (Voyez au mot *Huitre* la maniere de faire ce ragoût.)

Terrine de Beccasse.

Troussez vos beccasses, ne les vuidez point; faites les refaire, & piquez de gros lard bien assaisonné; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, & de tranches de bœuf battuës, avec bon assaisonnement, sel, poivre, un bouquet, un oignon coupé par tranches, un peu

de carottes & de panais, ciboules entieres, persil haché, une feuille de laurier, un peu de basilic, & fines épices; mettez-y ensuite vos beccasses, l'estomac en dessous; assaisonnez dessus comme dessous; mettez tranches de bœuf & de veau, de bardes de lard, couvrez la marmite & la mettez sur un tripied, feu dessus & dessous, & laissez cuire.

Préparez une sausse hachée de cette maniere. Prenez deux ou trois ciboules bien hachées, un peu de persil, coupez un morceau de jambon en dés, hachez champignons, & truffes, mettez une casserolle sur un fourneau avec un peu de lard fondu, & le jambon coupé en dés; laissez-le roussir un peu, mettez-y la ciboule, le persil, les truffes, les champignons, passez le tout ensemble & le moüillez de jus; étant cuit, liez-le d'un coulis de veau & de jambon, mettez-y quelques capres, & un anchois haché.

Quand vos beccasses seront cuites, tirez-les de la marmite, laissez-les égoutter, dressez-les dans la terrine, jettez dessus votre sausse hachée & servez chaudement.

La terrine de beccassines se fait de la même maniere.

Tourte de Beccasses.

Vuidez vos beccasses, gardez-en le ventre; piquez-les de moyen lard assaisonné, levez-en les cuisses & les ailes, & coupez la carcasse en deux. Pilez le ventre dans un mortier avec du lard rapé, un champignon, une truffe hachée, tant soit peu de persil & de ciboules.

Faites une abaisse dans une tourtiere; mettez au fond les boyaux & le lard que vous avez pilé, assaisonnez de sel, poivre, tant soit peu de fines épices & de fines herbes, arrangez-y ensuite vos beccasses, assaisonnez dessus comme dessous, mettez-y tranches de veau & bardes de lard, &

un morceau de beurre frais ; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, frotez-la d'un œuf & mettez au four.

Pendant que votre tourte cuit, faites un coulis de cette maniere; faites cuire à demi une beccaſſe à la broche, & la pilez dans un mortier.

Prenez enſuite une livre & demie de veau & un morceau de jambon coupé par tranches ; garniſſez-en le fond d'une caſſerole, mettez-y quelques tranches d'oignon, quelques morceaux de carottes & panais, couvrez la caſſerole, laiſſez la ſuer ſur le fourneau ; étant attachée, mettez-y un peu de lard fondu, & une pincée de farine, & remuez, mouillez de boüillon & jus, moitié l'un, moitié l'autre; aſſaiſonnez d'une ciboule entiere, d'un peu de perſil, tant ſoit peu de fines herbes, quelques champignons, deux ou trois croûtes de pain ; laiſſez-les mitonner à petit feu ; étant cuits, tirez les tranches de veau, & délayez-y la beccaſſe pilée, & le paſſez dans une étamine ; vuidez-le enſuite dans une caſſerole, & le tenez chaud.

La tourte étant cuite dreſſez-la dans un plat, decouvrez-la, ôtez en les tranches de veau & les bardes de lard, & la dégraiſſez bien ; jettez-y votre coulis ; recouvrez & ſervez chaudement.

La tourte de beccaſſines ſe fait de la même maniere que celle de beccaſſes.

Pâté chaud de Perdrix, Beccaſſes.

Voyez à l'article perdrix, la maniere de le faire.

Pâté de Beccaſſes froid.

Il ſe fait de la même maniere que le pâté de perdrix. Voyez au mot *perdrix*, l'article, *pâté de perdrix froid*.

Pour connoître les qualités de la Beccaſſe dif-

féremment deguiſée & les effets qu'elle peut produire, voyez les articles *Rôt*, *Ragoût*, *Pâté*, *Tourte*, *Animaux*.

BECCASSINE, *Rusticula minor*, eſpèce de beccaſſe qui ne diffère de la premiere que parce qu'elle eſt plus petite & de couleur différente. C'eſt auſſi un oiſeau de paſſage.

Elle vit de vers comme la beccaſſe ; elle en a toutes la qualités & toutes les propriétés. Sa chair eſt ſeulement meilleure à manger, & plus aiſée à digérer

On fait rôtir les beccaſſines de la même façon que les beccaſſes. Voyez *beccaſſes rôties*.

Becaſſines en Ragoût

Habillez vos beccaſſines ; fendez-les en deux ſans rien ôter du dedans, paſſez-les à la poële avec lard fondu ou bon beurre roux, ſel, poivre, ciboules & perſil en paquet, un peu de boüillon & un verre de vin ; laiſſez cuire le tout, étant cuit, rapez-y de la croûte & ſervez chaudement avec un jus de citron.

Beccaſſines en Surtout.

Ayez une farce à croquets, de laquelle vous ferez un bord dans le même plat que le ſurtout doit être ſervi. Vos beccaſſines étant cuites à la broche, vous en ferez un ſalmi que vous laiſſerezrefroidir avant de le mettre dans le plat ; enſuite vous le couvrirez du reſte de votre farce que vous dorerez & panerez proprement, & le mettrez cuire au four & quand il ſera cuit & de belle couleur, vous ſervirez chaudement.

Beccaſſines en Salmi.

De la même maniere que les beccaſſes en ſalmi. Voyez à l'article *Beccaſſes en Salmi*.

Beccaſſines à la Greque.

Coupez-en les têtes, & les étouffez dans une braiſe de veau, lard & jambon à l'ordinaire, les têtes par deſſus. Quand elles ſont cuites &

égouttées, faites fondre du parmeſan rapé, de l'épaiſſeur de deux écus, dans le fond d'un plat; arrangez-y enſuite vos beccaſſines, & entre les beccaſſines un petit ragoût coupé en dés avec des piſtaches, des pigeons, des raiſins de corinthe & gros raiſins, avec de petites truffes entrelaſſées dans les beccaſſines, les têtes de beccaſſines le bec en déhors, une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de parmeſan rapé & faites prendre couleur au four. Avant de ſervir dégraiſſez, mettez deſſous une ſauſſe à la greque, au beurre & à l'huile, jus de citron, & ſervez.

Terrine de beccaſſines.

Elle ſe fait de la même maniere que la terrine de beccaſſes. Voyez au mot *Beccaſſes*, l'article *Terrine de Beccaſſes*.

Tourte de beccaſſines.

La tourte de beccaſſines ſe fait de la même maniere que la tourte de beccaſſes. Voyez au mot *Beccaſſe Tourte de Beccaſſes*.

BEIGNET, *Artolaganus*, ſorte de pâtiſſerie, dont il y a de pluſieurs façons, & tous cuits avec du ſain-doux ou du beurre, & en pluſieurs endroits avec de l'huile. On en fait aux pommes, au lait, au blanc manger, *&c.* Les uns & les autres ſe ſervent pour Entremets.

Beignets d'Abricots en confitures ſéches.

Incorporez ces abricots dans une pâte claire délayée avec de la farine, un peu de ſel, beurre ſalé & eau; il faut que cette pâte ſoit aſſez liquide pour couler dans la poële, dans laquelle on doit avoir ou du ſain-doux, ou du beurre tout chaud. Quand ces *beignets* ont pris belle couleur, on les retire, on les poudre de ſucre, & on les ſert chaudement pour Hors-d'œure. Les *beignets* aux cériſes, groſeilles, & aux prunes, ſe font de même.

Beignets aux Amandes ou à la Reine.

Echaudez des amandes douces, pilez-les dans un mortier, arrosez-les de tems en tems d'un peu d'eau claire ou de lait, afin qu'elles ne deviennent pas en huile; pilez comme il faut, ôtez-les du mortier, pilez ensuite de l'écorce de citron confite, & du sucre en poudre, ajoutez au tout de la marmelade d'abricots ou de pommes : joignez-y du fromage de Gruiere, jaunes d'œufs durs, biscuits d'amandes amères, un peu de canelle en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange pour les humecter, le tout à proportion. Le tout étant bien pilé, remettez-y la pâte d'amande, mêlez le tout ensemble avec de la fleur de farine; formez-en une pâte suffisante, roulez-la & la coupez par morceaux; que ces petits morceaux ne s'attachent pas les uns aux autres. Quand on est prêt à servir, on les frit dans du bon sain-doux ou du beurre; tirés de la poêle, on les poudre de sucre, & on verse dessus un peu de vin d'Espagne, & on les sert promptement pour Hors-d'œuvres.

Beignets au blanc manger.

Ayez du ris, lavez-le en cinq ou six eaux; faites-le sécher au feu & bien; ensuite pilez-le dans un mortier, & passez cette farine par le tambour, afin qu'elle soit bien fine. Il en faut une demi-once plus ou moins, selon la quantité qu'on en veut avoir. Mettez toute cette farine dans une casserole, & la délayez avec du lait; il faut y ajouter ensuite une chopine de lait : on met le tout sur un fourneau qu'on remue toujours; on y joint encore quelque estomac de poularde rôtie haché : on forme la pâte comme si c'étoit pour faire une crême, on farine sur le tour, on vuide cette pâte dessus, on la détend avec le rouleau, on y met un peu de sucre, d'écorce de citron confit & de citron

verd rapé en cuisant. Quand la pâte est refroidie, bien étendue sur le tour, on la coupe par petits morceaux, on farine sa main, on la roule proprement avec ; on frit ces beignets dans du bon sain-doux comme les autres. Si l'on est prêt à servir, on les sucre, on y verse de l'eau de fleur d'orange, & s'ils servent de plat, on les garnit de beignets à l'eau ou autres.

Beignets de Brioche.

On prend de petites brioches de deux liards, qu'on coupe par la moitié ; on en ôte la mie, on met en la place une crême cuite, ou des confitures ; on recole ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroissent entieres : on les trempe avec une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel & du vin blanc : on les fait frire de belle couleur, & on les glace avec du sucre & la pele rouge.

Beignets à l'eau ou Beignets mignons.

On met de l'eau dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre, un peu de sel, de l'écorce de citron vert & confit, haché bien menu ; on fait bouillir le tout sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, on le tourne à force de bras, jusqu'à ce que cela se détache de la casserole ; alors on le retire, on y met deux jaunes d'œufs, le tout mêlé ensemble, on continuë d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze, pour que la pâte soit délicate. On la farine ensuite sur le tour, l'on trempe sa main dans la farine, & on tire la pâte par morceaux sur le tour. Quand elle a reposé, on la roule, & on la coupe par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre. Quand on est prêt à servir, on les frit dans du sain-doux ou du beurre, on jette du sucre dessus ; quand ils sont tirés de la poële, on les arrose d'eau de fleur d'orange,

& on les ſert promptement pour Hors-d'œuvres. On en peut garnir des tourtes de creme. Les beignets au bouillon ſe font de même.

Beignets au fromage.

Prenez un litron de fleur de farine, trois petits fromages à la crême, qui ſoient du jour même; caſſez-y trois œufs, ajoutez-y la groſſeur d'un œuf de moëlle de bœuf, hachée & pilée bien menu. Que le tout ſoit bien détrempé & mêlé; on y ajoute autant de vin blanc qu'il en eſt beſoin, on l'aſſaiſonne d'une pincée de ſel menu, d'une once de ſucre en poudre; quand cette pâte eſt épaiſſe environ comme de la bouillie bien cuite, on y ajoute de l'écorce de citron rapée ou hachée par morceaux, & on fait ces beignets comme les autres avec du beurre ou du ſain-doux. Quand ils ſont cuits, on les poudre de ſucre, & on les arroſe de quelques gouttes d'eau roſe ou de fleur d'orange, & on les ſert.

Beignets au lait.

On les faits comme les *Beignets* à l'eau; mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte en ſoit un peu plus délicate. Si elle ne l'eſt pas aſſez, on y met quelques jaunes d'œufs davantage; on prend enſuite une aſſiette, & on renverſe la pâte ſur le cul de ladite aſſiete bien étendue: ſi le ſain-doux ou le beurre eſt bien chaud, on trempe la cuiller dans la friture, pour que le beignet ne s'y attache pas. On forme ce beignet, on le remue doucement dans la poële, quand ils ſont bien colorés, (car on en peut faire cuire pluſieurs à la fois) on les tire, on les ſucre tous chauds, on les arroſe d'un peu de fleur d'orange, on les reſucre encore un peu, on les glace même ſi l'on veut avec la pêle du feu, & on les ſert chaudement.

Beignets soufflés, ou Pets, ou petits Choux.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, deux citrons verds rapés, de l'eau de fleur d'orange plein une cuiller à caffé, un carteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau; on fait boüillir un moment le tout ensemble : il faut mettre dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaisse, on la remuë sur le feu avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole. Pour-lors on la met promptement dans une autre casserole, & on y délaye deux œufs à la fois en remuant bien avec la cuiller de bois. On continuë à mettre deux œufs à la fois, jusqu'à ce que la pâte devienne molle sans être claire : on la dresse ensuite sur un plat, on l'étend avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, on fait chauffer de la friture médiocrement. On trempe le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, on prend de la pâte avec ce manche gros comme une noix, on la fait tomber dans la poële, & on les fait frire à petit feu en les remuant sans cesse. Quand ils sont bien gonflés & bien colorés, on les poudre de sucre fin, & on les sert chaudement.

Si les beignets sont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans

On peut encore s'y prendre d'une autre façon pour les frire; on fait des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix, les uns proche des autres, sur une feuille de papier blanc. Quand la friture est plus que moitié chaude, on les renverse dans la poële, & on les fait frire.

On se sert de la même pâte pour faire de petits choux; il faut seulement avoir soin de mettre plus de beurre dans la pâte, & les faire cuire au

four. Ces sortes de beignets se servent pour Entremets.

Beignets de Pommes.

Détrempez de la farine avec eau, sel & œufs & un peu de beurre filé, le tout bien délayé à force de bras; mêlez-y du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange: faites fondre du beurre afiné ou fondu dans une poele sur un feu clair; quand il sera bien chaud, prenez une cuiller à bouche, dans laquelle vous metrrez de la pâte avec une tranche de pomme: versez le tout dans la poele que vous remplirez de beignets l'un après l'autre. Titez-les à mesure qu'ils seront cuits, bien colorés & bien revenus.

Beignets de Peche.

Les beignets de pêche se font de la même façon que les précédents.

Autre façon de Beignets de Pommes.

Creusez vos pommes par le milieu, sans les partager, pour en ôter les pepins, pelez-les & les coupez par tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédents; trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & les servez glacés à sucre.

Beignets Tourons.

Faites cuire du ris avec du lait ou de l'eau, assez épais; quand il sera refroidi, pilez-le, & ajoutez-y si vous voulez des amandes douces aussi pilées.

Mettez le tout dans un vaisseau avec moitié autant de fleur de farine, des œufs, un peu de sel, du vin blanc ou du lait, ce qu'il en faut; réduisez tout cela en bouillie ou pâte, qui ne soit ni trop ferme, ni trop molle. On y peut ajouter, si l'on veut, du raisin de corynthe, & de l'écorce de citron rapée.

Versez de cette pâte avec une cuiller dans

du

sain-doux ou du beurre suffisamment chaud : retournez vos beignets dans la poële pour les faire cuire des deux côtés ; quand ils seront cuits, tirez-les, laissez-les égoutter, arrangez-les dans le plat, & les servez chaudement. Tous ces *Beignets*, selon la fantaisie de ceux qui les mangent, ou de ceux qui les servent, pour varier le service de table.

Beignets de Beterave.

On coupe les Beteraves de l'épaisseur d'un écu, on les met dans une pâte délayée avec des œufs, du lait & un peu de sel : au reste ces beignets se font comme les beignets aux pommes.

Beignets Bachiques.

Dans le tems que la vigne pousse les bourgeons, prenez-en les plus tendres que vous accommodez de la longueur que vous voudrez ; ayez une pâte de beignets faite à la biere, trempez-les dedans, & les faites frire avec sain-doux, glacez-les & servez.

Beignets de Fraises.

Ayez de grosses fraises épluchées, faites une pâte à beignets de cette façon : mettez de la farine dans une casserole, delayée avec de la biere ou du vin blanc, un grain de sel, un peu d'huile. Quand on est prêt à servir, foüettez quelques blancs d'œufs bien pris, mettez-les dans cette pâte, jettez les fraises dedans, & les faites frire dans le sain-doux de belle couleur ; glacez-les & les servez.

Beignets de Nefles.

Vuidez & nettoyez des nefles, emplissez-les de ce que vous voudrez, comme crême, marmelade, faites-les frire avec une pâte à beignets, étant frits de belle couleur, glacez-les & servez chaud.

Beignets glacés à l'Allemande.

Mettez ſur une table nette une demi-livre de farine, un quarteron de ſucre en poudre, du beurre gros comme une noix. Faites un creux au milieu de la farine, mettez-y du ſel autant qu'il en faut pour ſaler ladite farine, ajoutez un peu de canelle en poudre, de la rapure de citron bien menuë, un peu de biſcuit, d'amandes amères, de celui de fleur d'orange, un peu d'iris, le tout bien en poudre; delayez cela avec cinq ou ſix jaunes d'œufs : maniez bien le tout à force de bras, roulez-la comme un petit rouleau, & la coupez par tranches de l'épaiſſeur d'un travers de doigt; formez-en pluſieurs petites abaiſſes, auxquelles vous donnerez cinq coups de videlle, pour avoir la facilité de les entrelaſſer, puis faites-les frire dans de la friture, telle que vous jugerez à propos, ſelon le jour. Etant frits de belle coûleur, tirez-les de la poële, & les égoutez : poudrez-les de ſucre fin, & les glacez avec la pelle rouge ou au four, & ſervez pour Entremets.

Beignets de Pain à chanter.

Prenez telle quantité que vous jugerez à propos de Pain à chanter, ſelon la grandeur du plat que vous voulez faire; coupez-les tous en rond de la grandeur d'un écu : mettez ſur chacun gros comme une petite noix de confitures, & les couvrez d'un pareil rond de pain à chanter, applatiſſez-les un peu. Quand ils ſont tous faits, on les trempe l'un après l'autre dans une pâte faite de la maniere ſuivante. On met une chopine de vin blanc dans une caſſerole, avec gros comme une noix de beurre frais, qu'on fait fondre ſur le feu; enſuite dans une autre caſſerole on délaye deux poignées de farine avec le vin blanc. Quand elle eſt bien délayée & mêlée avec le vin, on doit prendre garde qu'elle

ne ſoit ni trop liquide, ni trop épaiſſe; il faut y ajouter trois blancs d'œufs foüettés, bien mêler le tout enſemble. Faites chauffer la friture, trempez les beignets dans la pâte, faites-les frire de belle couleur, tirez-les de la friture, égoutez-les ſur un linge blanc; arrangez-les enſuite ſur une feüille de cuivre, poudrez-les de ſucre fin; glacez-les au four ou à la pelle rouge; dreſſez-les proprement, & ſervez pour Entremets.

Ces beignets ſe font avec toutes ſortes de confitures.

Beignets de Savoye.

Prenez un demi-ſetier de crême, un demi-ſetier de lait, un carteron de farine de ris; détrempez cela comme une crême, ajoutez-y du ſucre en poudre; paſſez le tout dans une étamine ſur une caſſerole; mettez-y un peu de ſel & un peu d'eau de fleur d'orange; faites cuire cela à petit feu ſur un fourneau: quand cela eſt cuit comme une crême, laiſſez-le refroidir; coupez-le en morceaux gros comme des noiſettes: détrempez un peu de farine dans du vin de Champagne, roulez-les dedans; faites des caiſſes de papier, rangez-les dedans, autant qu'il en peut tenir; faites chauffer du beurre fondu, ou du ſain-doux; quand il eſt bien chaud, renverſez-les dedans. Il faut en mettre peu à la fois, de crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont bien frits & de belle couleur, tirez-les, & les faites bien égoutter. Mettez-les dans un plat, poudrez-les de ſucre, & les ſervez pour Entremets.

Beignets, gros Beignets au fromage, ou Ramequins frits.

Faites boüillir dans une caſſerole un bon demi-ſetier d'eau; mettez-y un bon demi quarteron de beurre frais, autant de fromage de

Brie, un peu de Parmesan, un peu de Gruiere coupé bien mince, peu de sel, à cause du fromage. Quand le tout est bien fondu, jettez-y de la farine peu à peu, autant que cela en peut boire, en remuant toujours sur le fourneau à force de bras, comme les beignets à l'eau; lorsque cela se détache de la casserole, retirez-la de dessus le feu, laissez un peu refroidir, & y délayez des œufs entiers. Il faut que la pâte ne soit pas trop liquide; tournez les beignets avec la main ou autrement, de la grosseur d'un œuf, rangez-les sur du papier de sain-doux fondu. Faites chauffer la friture un peu plus que tiède, renversez les beignets qui sont sur le papier dans la friture; laissez-les frire une demi-heure. Etant cuits & de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Dressez-les & les servez sans sucre pour Entremets.

Beignets à la Quando.

Cassez six œufs, battez-les bien, délayez-y un peu de farine, mettez-y du sel, & la rapure d'un citron verd, de l'eau de fleur d'orange & de la canelle en poudre; délayez-y peu à peu un demi-setier de lait. Il faut que la pâte soit un peu épaisse; délayez ensuite dans une autre casserole de la farine avec un poisson d'eau-de-vie, que cela soit un peu épais; versez l'autre pâte où sont les œufs peu à peu dedans, en délayant bien le tout ensemble. Faites chauffer du sain-doux; quand il sera chaud, trempez le fer à beignets dedans pour qu'il chauffe; tirez-le, & le trempez aussi tôt dans la pâte: remettez-le dans la friture, pour que la pâte se détache du fer, & qu'elle cuise dans la friture. Continuez toujours de même, jusqu'à ce que la poële à frire soit pleine de beignets. Les beignets étant cuits, de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Recommencez, & continuez toujours, jusqu'à

ce qu'il n'y ait plus de pâte. Ensuite rangez les sur une feuille de cuivre ; poudrez-les de sucre fin, mettez-les au four pour les glacer, ou vous servez de la pelle rouge. Quand ils sont glacés, dressez-les dans un plat, & les servez pour Entremets.

Beignets d'Anchois.

Otez l'arête de dix anchois, faites-les dessaler ; à la place de l arête, mettez une farce faite avec un peu de volaille cuite à la broche, du lard rapé, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, point de sel. Liez de quelques jaunes d'œufs, trempez-les dans une pâte, faites-les frire de belle couleur, & servez à sec sans persil frit.

Beignets d'Animelles.

Otez les peaux de deux paires d'Animelles ; coupez-les en quatre, poudrez-les de sel & de farine ; faites-les frire sur le champ avec du saindoux bien chaud : ayez une pâte toute préte, faite avec de la farine, une bonne cuillerée d'huile fine, un peu de sel délayé avec du vin blanc, que vous mettrez dedans les animelles sortant de la poële : refaites les frire de belle couleur, servez garni de persil frit.

Beignets en lacs d'Amour.

Metttez dans une casserole un demi-setier d'eau, de bon beurre, un demi quarteron de sucre, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé. Quand tout bout, ajoutez autant de farine que l'eau en peut boire ; tournez sans cesse, jusqu'à ce que la pâte soit bien détachée, & qu'elle quitte la casserole ; mettez-la ensuite dans un mortier bien propre, mettez-y trois biscuits d'amandes amères, & un œuf à la fois ; pilez la pâte, & continuez de mettre des œufs un à un, jusqu'à ce que la pâte devienne maniable, cependant un peu ferme ; beurrez

des morceaux de papier blanc, mettez de cette pâte ſur des papiers en figure des lacs d'amour: faites chauffer de la friture, mettez-y vos papiers, peu à la fois, & faites frire ces beignets: ils ſe détacheront à meſure qu'ils cuiront. Quand ils ſeront cuits, glacez-les avec du ſucre & la pelle rouge; tenez-les chaudement, juſqu'à ce vous les ayiez tous finis, & les ſervez le plus chaud que vous pourrez.

Beignets à la Jardiniere de pluſieurs façons.

Prenez de la fleur de ſureau, faites-en des petits bouquets, ou ſi vous voulez prenez du petit pourpier qui ſoit tendre; faites-en des petits bouquets: vous pouvez encore prendre des petites feüilles de vignes les plus tendres; ôtez-en la groſſe côte, prenez ce que vous jugerez à propos de ces trois: la façon de les accommoder eſt la même. Mettez-les dans un plat avec du ſucre fin, du citron verd rapé, un peu d'eau de fleurs d'orange, de la canelle en poudre, un verre d'eau-de-vie: faites-les mariner trois ou quatre heures, retournez les de tems en tems. Mettez dans une caſſerole deux poignées de farine, une cuillerée d'huile & vin blanc, deux œufs (foüettez les blancs) du ſel fin; délayez bien cette pâte, mettez égoutter ce que vous avez mis mariner à l'eau-de-vie: détrempez-les dans de la pâte, faites-les frire de belle couleur, retirez-les de la friture, mettez-les égoutter ſur un linge blanc, glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets de pommes à la ſaint Clou.

Pelez ſept ou huit pommes de reinettes bien ſaines & bien faites; laiſſez-leur un petit bout de queuë, coupez le côté de la queuë en façon de petit couvercle, pour qu'on puiſſe le remettre; vuidez-les de ce côté là avec une petite cuiller, prenez garde de percer la

pomme dans aucun endroit ; mettez ces pommes & leur petit couvercle dans une terrine pour les faire mariner quatre ou cinq heures avec un verre d'eau de-vie, un quarteron de ſucre, des zeſtes de citron verd, de la canelle en bâton, de l'eau de fleur d'orange. Quand elles ſont bien marinées, mettez-les égoutter, & les rempliſſez de marmelade d'abricots. Couvrez-les de leurs petits couvercles de façon qu'ils tiennent. On peut pour cela les tremper dans un jaune d'œuf : faites une pâte avec de la farine, deux œufs, un peu de ſel, un demi verre d'huile, délayez avec du vin blanc, trempez les pommes dedans, faites-les frire de belle couleur, glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets à la Romaine.

Détrempez trois cuillerées à bouche de farine avec cinq œufs jaunes & blancs, une chopine de crême; mettez-y trois biſcuits, amandes amères écraſées, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé, un morceau de ſucre, de la canelle en poudre ; mettez la crême ſur le feu, faites-la cuire pendant une demi-heure en la tournant, conſervez-la toujours épaiſſe. Quand elle eſt bien cuite, laiſſez-la refroidir, coupez-la en petits morceaux en forme de boutons; délayez deux œufs avec de la crême, trempez dedans les morceaux de beignets, faites-les frire dans du ſain-doux ; quand ils ſont frits de belle couleur, glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets à la Néelle.

Délayez une bonne poignée de farine avec cinq œufs & un demi-ſetier de crême ; mettez-y un peu de ſel, du ſucre, du citron verd rapé, de l'eau de fleur d'orange ; mêlez le tout enſemble, beurrez une caſſerole, mettez-y de la crême : couvrez la caſſerole, faites cuire à très-

petit feu deſſus & deſſous. Quand elle eſt cuite, coupez-la en petits morceaux longs & quarrés; donnez à chaque bout deux coups de couteau en forme de croix : faites-les frire dans du ſain-doux. Etant bien cuits & de belle couleur, glacez-les avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets de Confitures.

Prenez des confitures qui ne ſoient pas liquides, comme gelée de groſeilles, marmelade de pommes; trempez légérement dans l'eau de grands pains à chanter, envelopez dedans les confitures, & les trempez dans une pâte à frire: que la pâte ſoit un peu épaiſſe, afin qu'ils ne crevent point dans la poële. Retirez-les quand ils ſont frits, glacez-les avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets de Pâte.

Pour faire cette farine, mettez un demi-ſetier d'eau dans une caſſerole ſur le feu, avec gros comme une noix de beurre, un petit morceau de ſucre, un peu de citron verd rapé. Quand l'eau bout, mettez-y de la farine, autant que l'eau en peut boire; tournez toujours & la faites bien deſſécher. Retirez-la du feu, changez-la de caſſerole, délayez-y des œufs, autant que la pâte en peut boire, mais qu'elle ne ſoit pas trop liquide. Etendez la pâte ſur un plat-fond; faites chauffer la friture, mais qu'elle ne ſoit pas trop chaude; couchez-les avec le manche d'une cuiller de cuivre, en les trempant de tems en tems dans la friture, afin qu'ils ſe détachent mieux. Remuez toujours la poële, faites cuire à petit feu; retirez-les quand ils ſont cuits, jettez par deſſus du ſucre fin, ſervez-les le plus promptement que vous pourrez, parce qu'ils ſe ramolliſſent.

Beignets de Poulardes.

Prenez une Poularde de Déſerte, coupez-la par

par filets ; faites la cuire dans une braiſe pour lui donner du goût. Retirez-la & la mettez égoutter ; trempez chaque morceau dans une pâte à frire ; faites-les frire de belle couleur, & les ſervez garnis de perſil frit. Voyez au mot de *Pâte*, les propriétés des Beignets.

BELIER, *Aries*, le mâle des Brebis qui engendre les Agneaux. Sa chair a une odeur déplaiſante, & un goût preſque auſſi rance que celui du Bouc. On n'en fait point d'uſage en cuiſine, & il n'eſt utile à la campagne, que pour la multiplication des Troupeaux.

BEQUEFIGUE, *Ficedula*, Oiſeau ainſi nommé, parce qu'il aime beaucoup les figues. Les Bequefigues habitent plus volontiers dans les endroits où il y a beaucoup de figues & de raiſins, comme en Provence & en Italie. Leurs plumes changent de couleur en automne ; elles paroiſſent auſſi changer de figure : apparemment, dit M. Lemery, parce qu'elles muent, & qu'elles ſont devenues plus grandes. Elles ont alors le ſommet de la tête noir.

Les Bequefigues contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Elles ſont d'un goût délicat & exquis ; elles nourriſſent beaucoup, produiſent un bon ſuc, fortifient l'eſtomac, ſe digérent très facilement ; & ſelon l'obſervation de Piſanelle, ceux qui en mangent un grand nombre, paſſent toute la journée avec beaucoup de gayeté ; & véritablement, dit M. Lemery, comme elles ſont fort tendres & délicates, qu'elles ſont dans un exercice ſuffiſant pour jouir d'une tranſpiration libre, qu'elles ſe nourriſſent de bons alimens, & qu'elles ont des principes purs & exaltés, il n'eſt pas étonnant qu'elles produiſent de bons effets.

On doit les choiſir jeunes, graſſes, tendres,

& principalement quand les figues & les raiſins ſont mûrs.

Quand elles ſont devenuës vieilles, leur chair eſt coriaſſe & difficile à digérer.

Elles conviennent à toute ſorte d'âge & de tempérament.

Les *Bequefigues* ſont fort graſſes dans la ſaiſon des figues. Ces oiſeaux ſe mangent rôtis ; ils ne veulent être que plumés : on en coupe la tête & les pieds ; & en cuiſant à la broche, on les poudre de pain rapé & de ſel. On les ſert avec jus d'orange, ſel & poivre.

BETE, *Beta* ; il y a deux eſpèces principales de bete ou poirée, l'une blanche, l'autre rouge: la rouge eſt auſſi de deux eſpèces, la premiere n'eſt différente de la poirée blanche que par ſa couleur rouge: la ſeconde a des feüilles plus rouges & plus petites que la premiere, & a une racine très-groſſe, remplie d'un ſuc ſanguin, ayant une figure approchante de celle d'une rave, d'où lui vient le nom de beterave.

On ſe ſert en alimens des feuilles de la poirée blanche & de la premiere eſpèce de poirée rouge. On doit les choiſir tendres, charnuës, luiſantes, pleines de ſuc & d'un goût nitreux.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme.

Par la qualité nitreuſe de leur ſuc délayé par une ſuffiſante quantité de parties aqueuſes, elles lachent le ventre & purifient le ſang; mais elles ſe digérent un peu difficilement & cauſent des flatulences, parce qu'elles contiennent un ſuc épais, & groſſier qui demeure quelque-tems dans l'eſtomac, avant que d'être parfaitement atténuées.

Elles conviennent aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; mais les vieillards, es phlegmatiques, & ceux qui ont l'eſtomac

foibles doivent en uſer très-rarement & très-ſobrement.

Les Betes ſont beaucoup d'uſage en cuiſine : on s'en ſert pour faire des *Farces*, & les cardes ſe mangent à la ſauſſe blanche. Les *Betes* ſe mettent auſſi dans les potages, tant gras que maigres.

BETERAVE, *Beta Rubra*, eſpèce de bete ou poirée ; groſſe racine remplie d'un ſuc rouge comme du ſang, & faite en rave qui pouſſe des feüilles rouges, luiſantes & charnuës.

On doit choiſir ces racines bien nourries, groſſes, tendres, d'un goût doux & agréable.

Elles ont les mêmes propriétés que les betes ou poirées. Elles ſont plus nourriſſantes que les feuilles ; elles épaiſſiſſent le ſang ; mais comme elles paſſent aſſez facilement, on peut en manger de tems en tems, ſans craindre d'en être incommodé.

La *Beterave* pour être une eſpèce de legume commun ne doit pas être mépriſé. On fait cuire cette racine ou dans l'eau, ou dans le four ou ſous la cendre, & on en ôte la peau pour les manger, ou frites ou en ſalade.

Beteraves frites.

Vos beteraves cuites au four, & pelées ; coupez-les en tranches de l'épaiſſeur d'un bon doigt, mettez-les tremper dans une pâte claire, faite avec des œufs, ou ſans œufs, faites les frire dans du beurre afiné, étant frites, ſervez-les dans un plat particulier pour Entremets, avec du jus de citron. On s'en ſert ſi l'on veut pour garnir d'autres plats en maigre.

Autre façon.

On coupe de la tête à la queuë en maniere de ſoles ces beteraves, de l'épaiſſeur de trois ou quatre écus ; on les met tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaune & blanc d'œuf crud (plus

de jaune que de blanc) poivre, ſel, & clous de girofle: on les tire de cette pâte, & on les poudre de farine, mie de pain & perſil haché. On les fait frire enſuite & étant ſéches, on les ſert dans un plat particulier pour Entremets.

Beteraves fricaſſées.

Quand les beterdaves ont été cuites dans l'eau, au four, ou ſous la cendre, on en ôte la peau, on les coupe par roüelles aſſez minces, & on les fricaſſe avec beurre, perſil, ciboule, hachés, un peu d'ail (pour ceux qui l'aiment) une pincée de farine, du vinaigre ſuffiſamment, ſel, & poivre; on fait boüillir le tout un quart-d'heure, & on le ſert chaudement.

Beteraves en Salade.

Cette ſalade ſe fait comme les autres, avec huile, vinaigre, ſel, & poivre; elle ſert auſſi de garniture aux autres ſalades, & on la méle avec d'autres ſalades. Voyez SALADE.

BEURRE, *Butyrum.* Le beurre contient la partie huileuſe du lait. Ainſi cet Aliment fournit, ſur tout avec le pain & l'eau, une nourriture excellente, convenable à tous les genres de vie & de tempéramens. Il faut ſeulement remarquer par raport au beurre, que plus il eſt nouveau, plus il eſt gracieux & ſain. Il devient deſagréable au goût & rance en vieilliſſant. Son tropgrand uſage relâche les fibres de l'eſtomac, diminuë leur tention, & cauſe des nauſées. Le fromage joint au beurre nourrit auſſi beaucoup.

Quand le beurre eſt frais, ſes principes huileux & ſalins ſont étroitement unis enſemble; il en eſt plus agréable & plus ſalutaire. Quand il eſt trop vieux, la fermentation intérieure a deſuni ces mêmes principes: il eſt un peu âcre, huileux & deſagréable. Pour empêcher cette fermentation on le ſale. Le ſel bouche les po-

res du beurre, empêche l'air d'y entrer avec assez de liberté pour communiquer aux parties insensibles un mouvement intérieur qui détruiroit leur arrangement.

Les principes huileux & balsamiques que contient le beurre, sont propres à rétablir les parties solides du corps, en s'y accrochant, & à adoucir, & embarasser les humeurs âcres.

Mais si on en use avec excès, ces mêmes principes humectent tellement les fibres de l'estomac qu'ils leur font perdre leur ressort, & cette partie surchargée d'une matiere grasse fait des efforts pour la rejetter; de-là les envies de vomir.

Quelques bonnes qualités qu'ait le beurre, soit en assaisonnement, soit en aliment, il ne convient pas à toutes les constitutions, & les personnes d'un tempérament bilieux, doivent en éviter le fréquent usage parce que les parties huileuses & grasses dont il est chargé, s'enflamment fort aisément & se tournent en bile. Si le beurre éprouve le feu, si on le fait roussir ou frire, d'humectant & rafraîchissant qu'il étoit, il devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les assaisonner, en contractant une âcreté dangereuse. Le beurre brulé se tourne tout d'un coup en bile, & excite dans le sang des fermentations vicieuses.

Le beurre est une huile séparée du lait; or tout ce qui est huileux s'enflmame aisément dans nos corps pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu. de-là les rapports que causent ordinairemens les sausses au beurre roux, & les fritures.

Il faut donc, dit M. Andry, que les assaisonnement qui se font avec le beurre, soient préparés de manière, ou que le feu qu'on y emploie soit très doux, ou que le feu, s'il est

violent, soit corrigé par une suffisante quantité d'eau, qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que le beurre.

Usage du beurre pour la Cuisine.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle, pour tout ce qu'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire que les Cuisiniers & les Cuisinieres s'attachent à le bien connoître, & qu'ils mettent le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement. Le blanc n'est pas à beaucoup près d'un goût si agréable. Il y a des beurres d'un jaune falsifié, & qui se fait avec le suc d'une plante, appellée barbote. Le jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre; & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer. Pour cet effet on le porte au nez, & on sent s'il n'a point un goût de rance. Les beurres de Mai & de Septembre sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces tems-là, & qui donnent à leur lait un très-bon goût. C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménageres font leurs provisions, soit pour en fondre, ou pour saler.

Maniere de fondre le Beurre.

Sur trente livres de beurre qu'on met dans un chaudron bien propre, on met quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons; on fait cuire ce beurre pendant trois heures à petit feu, sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair, fin. Vous le retirez auprès du feu, pour le laisser reposer une heure. Vous l'écumez ensuite, & le versez doucement dans des pots de grais. On passe le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand les pots sont

pleins on les porte à la cave, & étant froids on les couvre de papier, & d'une ardoise. Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

Façon du Beurre salé.

La façon du beurre salé est très-bonne, quand il est bien façonné. Après l'avoir lavé plusieurs fois, pour lui faire sortir son lait, on en prend deux livres à la fois, qu'on met sur une table bien nette. On l'étend avec un rouleau, comme un morceau de pâte, de l'épaisseur d'un doigt, on répand du sel dessus en raisonnable quantité, on plie le beurre en trois ou quatre, on le repétrit de cette façon, jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

On continuë de cette façon deux livres par deux livres. On le met à mesure dans des pots de grais, bien propres, on le presse bien avec la main, pour qu'il ne reste point de vuide. Quand les pots sont pleins, on prend du sel qu'on fait fondre avec un peu d'eau, qu'on met sur la superficie des pots. On le porte à la cave pour le conserver, & on les couvre de la même façon que les pots de beurre fondu.

Beurre frisé & filé.

On prend une serviette pleine, fine & bien forte : On l'attache par les deux bouts à un crampon de fer; on nouë les deux autres, en sorte qu'on puisse mettre un bâton entre la serviette, & le nœud: on met une livre, ou une demi-livre de bon beurre frais dans la serviette, & dessous une terrine pleine d'eau fraîche, pour recevoir le beurre sortant de ladite serviette, en la tournant, & en la serrant. Cela fait, on ramasse le beurre, & on le dresse sur une assiette, pour le servir, comme on le juge à propos, au commencement du repas avec la soupe dans les jours maigres, ou au dessert.

BICHE, *Cerva.* C'eſt la femelle du cerf, elle a à peu près les mêmes qualités mais elle a cela de commun avec la plûpart des femelles des autres Animaux, que ſa chair eſt molaſſe, & n'eſt pas ſi bonne à manger, que celle de ſon mâle.

Cependant la chair d'une jeune *Biche* eſt aſſez délicate, & aſſez agréable au goût; mais quand elle eſt en chaleur, on ne doit point en uſer. Voyez à l'article *Cerf*, ſes qualités. On l'accommode en cuiſine, comme le *Cerf.*

Il faut la faire tremper de même dans une marinade après l'avoir piquée de menu lard. On l'arroſe en la faiſant rôtir, & étant cuite, on y met des câpres & un bon coulis dans ſon dégoût pour ſervir deſſous ladite Entrée, & on la fait mitonner dans ſa ſauſſe.

On peut auſſi, quand elle eſt piquée, marinée & rôtie, envelopée dans du papier, y faire une ſauſſe douce, avec du vinaigre, du poivre, du ſucre, de la canelle, & une échalotte entiére. Voyez *Cerf.*

BIERE, *Cereviſia.* La biere eſt une liqueur devenue ſpiritueuſe par la fermentation; les matieres qui entrent dans la compoſition de la biere ſont l'orge ou le froment, ou enfin quelqu'autre eſpèce de blé que l'on a réduite en une farine groſſiére. On prend une certaine quantité de cette farine, on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met boüillir dans l'eau pour que la liqueur s'impregne des principes les plus actifs de la farine; on la coule, on y fait boüillir de nouveau des fleurs de houblon ou un peu d'abſinthe, ou d'autres plantes amères. Quand la liqueur a boüilli un tems ſuffiſant, on l'agite à force de bras, la verſant & la reverſant dans différens vaiſſeaux, pendant qu'elle eſt encore bien chaude. C'eſt ce qu'on appelle *braſſer* : puis on la coule, & on la laiſſe fermenter. Pour exciter cette fermen-

tation, on y jette des feces de biere ou quelqu'autre matiere fermentative. Enfin quand elle a été bien dépurée & bien clarifiée, par le secours de la fermentation, on la verse dans des tonneaux & on la garde. Voilà la maniere la plus usitée de préparer la biere; elle se fait néanmoins de beaucoup d'autres, & l'on peut dire que chaque Brasseur a la sienne particuliere.

Le houblon ou les autres parties amères que l'on mêle avec la biere, aide à rarefier les parties grossieres & visqueuses du froment, & conserve la biere en empêchant qu'elle ne s'engraisse.

La biere ne se fait pas également bonne dans toutes les saisons, non plus que dans tous les païs. La constitution de l'eau varie, suivant ces circonstances, & rend la biere plus ou moins bonne. Le tempérament de l'air variant aussi suivant les saisons & les païs, augmente ou diminuë beaucoup la fermentation & la dépuration de la liqueur. Quand il fait grand chaud, la fermentation de la biere se fait trop fortement, il se fait une exaltation, & un dévelopement trop considérable de ses principes qui se dissipant ensuite fort aisément, parce qu'ils sont peu retenus, donnent bientôt lieu à la liqueur de s'aigrir. Ainsi pendant l'été, on est obligé de mêler à la biere que l'on fait plus de houblon que dans le printems, pour l'empécher de s'aigrir. Le printems, surtout son commencement, est plus convenable pour faire la biere que l'automne; aussi estime-t on la biere de Mars pour son bon goût, & sa durée; sans doute que la constitution particuliere de l'air & de l'eau est plus convenable en cette saison au degré de fermentation nécessaire pour faire de bonne biere; ou que les matieres qui entrent ordinairement dans sa composition, comme le blé & le houblon sont meilleures & ont plus de force que dans l'automne.

Il y a plusieurs sortes de biere qui différent par leur circonstance ; car les unes sont chargées, épaisses, troubles ; les autres sont claires & limpides par leur couleur ; les unes sont blanches, les autres jaunes, les autres rouges par leur goût, les unes sont douces & pénétrantes, les autres ameres & âcres ; les autres piquantes. Elles différent encore par leur âge, car la biere nouvelle a un goût fort différent de celle qui a été reposée & gardée. Ces différences procédent de la maniere dont la biere a été préparée, des différens païs où elle a été faite, des eaux dont on s'est servi, du tems auquel on y a travaillé, des ingrédiens qu'on y a fait entrer & de leur proportion.

La biere est une boisson nourrissante & humectante par les principes huileux & balsamiques que le blé lui a fourni en assez grande quantité. Elle est fort apéritive ; prise avec excès, elle enivre, parce qu'elle contient beaucoup de parties spiritueuses qui produisent l'ivresse.

La biere trop nouvelle contient beaucoup de parties visqueuses & acides, qui n'ayant pas été suffisamment atténuées par la fermentation, causent des vents, en se raréfiant dans les intestins par la chaleur du Corps. Elle excite aussi des ardeurs d'urine, & quelquefois même des espèces de gonorrhées, en s'arrêtant aux conduits de l'urine, & en les picotant fortement. C'est peut-être ce qui fait dire à quelqu'uns que l'usage de la biere étoit pernicieux aux reins & au genre nerveux, quoique l'expérience fasse assez connoître que cette liqueur est salutaire On remédie à ces mouvemens en buvant un peu d'eau-de-vie qui divise & incise ces parties visqueuses & qui les chasse des endroits où elles s'étoient comme cramponnées. Ce sont encore ces parties qui contribuent à rendre l'ivresse de la biere

plus longue & plus dangereuse que celle de nos vins.

La biere doit être choisie claire, de belle couleur, d'un goût piquant & agréable, sans aigreur, moussant beaucoup quand on la verse, & n'étant ni trop vieille, ni trop nouvelle.

La biere convient en tous tems, à tout âge, & à tout tempérament, moins cependant aux personnes grasses & repletes qu'aux autres.

Elle contient un esprit inflammable, comme celui du vin, du phlegme, de l'huile noire & de l'esprit qui n'est autre chose que du sel acide résous dans du phlegme.

Les Anglois pour rendre la biere plus agréable, jettent dans les tonneaux, après qu'elle est brassée, du sucre, de la canelle, & des clous de girofle : Les flamans du miel & des épais.

Autres Observations sur la Biere.

La biere doit tenir parmi les boissons le même rang que tient le pain parmi les alimens solides, & comme on ne peut disconvenir que le pain ne soit très-sain à manger, on ne peut disconvenir aussi que la biere, quand elle est faite d'un bon grain, ne soit très-saine à boire. En effet l'un & l'autre sont composés des mêmes principes & ne différent, à proprement parler, qu'en ce que l'un est un pain qui se mange, & l'autre un pain qui se boit. Cette conformité de substance fait que ces deux nourritures s'associent mieux dans l'estomac & qu'elles s'y digérent par conséquent d'une maniere plus parfaite. Les particules de la biere sont homogenes avec celles du pain. Elles pénétrent donc & dissolvent celles-ci plus aisément, puisque *les semblables se dissolvent par les semblables, & que*, selon cette autre maxime tirée de l'expérience, *tel est le lien d'un mixte, tel doit être son dissolvant.*

Le pain se digére donc avec plus de facilité

par le moïen de la biere. Or comme il n'y a point de nourriture qui ſympathiſe mieux avec toutes les autres que le pain, il faut conclure que ſi la biere aide à la digeſtion du pain, elle ne peut étre que favorable à celle des autres alimens.

Dans les païs ſeptentrionaux on ne donne pour boüillie aux enfans que de la mie de pain délayée & cuite dans de la biere, & cette boüillie eſt tout autrement ſaine que celle que nous faiſons avec la ſimple farine & le lait. Car cette farine qui n'a point fermenté, n'étant mêlée non plus avec aucun liquide qui ait fermenté, & qui avec cela lui ſoit aſſez analogue pour en pénétrer les parties les plus inſenſibles, ne fait qu'une maſſe lourde, plus propre a donner des tranchées aux enfans qu'à les nourrir.

Suivant ces obſervations ceux qui mangent beaucoup de pain doivent trouver dans la biere plus de ſecours pour la digeſtion que dans le vin.

Toutes les bieres ne ſont pas également bonnes, & la nature du grain, celle du climat, celle de l'eau produiſent ici de grandes différences. De toutes les bieres étrangéres il n'y en a point de meilleures que celle de Bruxelles & de Harlem. La biere d'Amſterdam eſt groſſiere & lourde, parce qu'on la fait avec de l'eau bourbeuſe. Celle d'Angleterre eſt bonne parce qu'elle eſt faite avec d'excellente eau de fontaine. Pour ce qui eſt des bieres de Paris, celles qui ſe braſſent au Fauxbourg St. Germain ſont fort bonnes à cauſe que les eaux de puits dont on les fait viennnent du courant de la ſeine. Celles du Fauxbourg St. Antoine ſont encore meilleures. Quant aux bieres des Fauxbourg St. Victor & St. Marceau, elles ſont faite avec les eaux de la petite riviere de *Bievre*

qui n'eſt pas trop bonne, ou avec des eaux de puits qui ſont extrêmement cruës ; mais on emploie tant d'art & de ſoin pour les bien travailler que l'on corrige ſuffiſamment ce que ces eaux pourroient avoir de moins ſalutaire.

La biere nouvelle eſt moins ſaine, ſurtout ſi elle eſt trouble, parce qu'alors elle fait des obſtructions. Celle qui n'eſt ni vieille ni récente eſt meilleure. La vieille a une pointe d'aigre qui eſt ennemie des nerfs. La biere qui n'a pas aſſez cuit bleſſe le cerveau & cauſe des vents; celle qui eſt faite de pur froment eſt très-nourriſſante & un peu échauffante ; celle où il n'entre que de l'orge pour tout grain eſt plus rafraîchiſſante, pourvû toutefois qu'on n'y mette pas trop de houblon, car on a coutûme d'y en mettre plus que dans celle de froment. Celle qui eſt faite d'orge & de blé tient le milieu. Celle dont le grain au lieu d'etre rôti au four, n'a été que ſéché au ſoleil, fait beaucoup d'embarras dans les vaiſſeaux capillaires & eſt contraire aux Aſthmatiques. Plus il y a de houblon dans la biere, plus elle eſt apéritive. Quand elle eſt forte de grains, elle eſt plus vive, quoique plus douce. Celle qui ſe fait aux mois de Mars & d'Avril, ſe conſerve plus long-tems que les autres. Plus les vins approchent du midi, & meilleurs ils ſont : Il n'en va pas ainſi de la biere qui eſt meilleure dans les païs ſeptentrionaux.

Quand la biere a toutes les conditions réquiſes, qu'elle a ſuffiſamment cuit, qu'elle n'eſt ni trop récente ni trop vieille, qu'elle eſt faite de bonne eau, qu'elle ne contient ni trop, ni trop peu de houblon, & qu'elle n'eſt point ſophiſtiquée, elle nourrit, engraiſſe, & rafraîchit ; elle tient le ventre libre, elle pouſſe doucement par les urines, & peut convenir à preſque tous les tempéramens. Il y a plus de Peuples qui

uſent de biere, qu'il n'y en a qui uſent de vin ; & ceux qui boivent de la biere ſont ordinairement grands, forts, & bien faits.

La biere douce & foncée qui eſt celle où il y a peu de houblon & beaucoup de grain nourrit davantage & convient particuliérement aux gens maigres. La claire & piquante eſt diurétique ; l'amère eſt bonne à la rate & au foie.

Quelques-uns pour lui donner plus de force y mêlent de l'abſynte, d'autres de la ſcolopendre, d'autres du romarin, d'autres de la ſauge, d'autres des baïes de genievre, ce qui la rend fort déſobſtructive & très-propre aux Aſthmatiques. L'uſage des amers eſt de diſſoudre, & la biere produit cet effet ſur les humeurs trop viſqueuſes, en ſorte qu'elle ne peut qu'aider à la circulation des ſucs & contribuer par conſéquent à l'embonpoint.

Si l'on veut étudier les effets de cette boiſſon, on verra qu'elle chaſſe les crudités qui ſont dans les premieres voies, & qu'elle les chaſſe tantôt en les fondant, de maniere qu'elles ſe diſſipent en forme de vents, & tantôt en les purgeant par les ſels. On verra qu'elle chaſſe auſſi les crudités qui ſont dans le ſang : qu'elle fait ſortir les plus groſſiéres par les urines, ſur-tout lorſqu'elle eſt mêlée de genievre, ce qui la rend très-propre à prévenir la gravelle, & les autres par les pores de la peau.

Autant que l'uſage de la biere eſt ſalutaire quand il eſt modéré, autant il eſt dangéreux quand il eſt exceſſif : car alors après avoir réſout les ſucs groſſiers & hétérogenes qui ſont dans la maſſe, il eſt à craindre qu'il ne réſolve juſqu'à la ſubſtance fibreuſe du ſang, c'eſt-à-dire cette ſubſtance gluante qui eſt comme la gelée du ſang & qui ſe convertit en fibre, lorſque le ſang en eſt tiré.

On boit ordinairement la biere pure ſans la tremper, elle en porte plutôt à la tête & offenſe plus aiſément les nerfs.; elle ſeroit plus ſaine, ſi on y mettoit un peu d'eau.

BISCUIT, *Panis dulciarius.* Pâtiſſerie friande, aſſez connuë : on en fait de pluſieurs manieres.

Biſcuits d'Amandes amères.

On prend une livre ou deux d'amandes douces, & un quarteron d'amères. On fait boüillir de l'eau, on l'ôte du feu, on y met les amandes, on les remuë avec uue écumoire, on voit ſi elles ſe pelent bien. Quand elles ſont pelées, on les met dans l'eau chaude, d'où on les retire pour les mettre égoutter; on les pile enſuite, & auſſi fin que la pâte à faire du pain: on y mêle quelques blancs d'œufs pour les empêcher d'huiler. Ces amandes étant bien pilées, on y mêle auſſi péſant de ſucre en poudre, avec quelques blancs d'œufs encore. On paitrit le tout dans un poëlon, avec une cuiller à bouche, ou une gache. Cette pâte ainſi aprêtée, on y mêle de la farine très-fine, puis du tout bien incorporé, on fait des biſcuits qu'on fait cuire. On y mêle de l'eau de fleur d'orange, ſi l'on veut, ils n'en ſont que plus agréables. Il faut que le four ne ſoit n'y rrop chaud, n'y trop étroit. On en peut faire de même avec des avelines, & avec des piſtaches, mais ſi on n'en fait qu'avec des piſtaches il faut mêler des amandes douces.

Biſcuits d'Amandes douces.

Ils ſe font comme les biſcuits d'amandes amères, excepté qu'il ne faut que des amandes douces & une livre & demie de ſucre pour une livre d'amandes.

Biſcuits à la Bourgogne.

Prenez un quarteron d'amandes douces, trois d'amandes amères; échaudez-les toutes, pelez-

les & les pilez dans un mortier en y mêlant de tems-en tems deux blancs d'œufs ; quand le tout eſt bien pilé, on y mêle quatre livres de ſucre en poudre, on remuë le tout enſemble à force de bras, juſqu'à ce que la pâte ſoit maniable. On prend cette pâte, on la paſſe au tamis, en la preſſant fort, & de ce qui eſt paſſé on en forme des biſcuits qu'on met dans du papier.

Les biſcuits ainſi dreſſés mettez-les ſur une planche, & le couvercle du four par deſſus, avec du feu, pour leur donner couleur de ce côté ; quand ils en ont aſſez pris, & qu'ils paroiſſent aſſez gonflés, ôtez-le feu, détachez les biſcuits le plus adroitement que vous pourrez, enſuite glacez-les du côté, qu'ils étoient poſés.

On peut encore, ſi l'on veut, faire cuire ſes biſcuits dans les moules ordinaires, & ſi la pâte eſt trop forte pour la tamiſer, verſez-y un peu d'eau de fleur d'orange.

Biſcuits à la Chanceliere.

Prenez deux œufs frais, ôtez-en les blancs & les germes, délayez les jaunes, & à meſure que vous les délayerez mettez-y du ſucre fin en poudre, cuillerée à cuillerée, remuant toûjours; Mettez-y après deux cuillerées de farine, un peu d'anis battu, un peu de fleur d'orange ; mêlez le tout enſemble, continuez d'y mettre du ſucre en poudre, juſqu'à ce qu'il ſoit fait comme une pâte, que vous dreſſerez ou ſeringuerez ſur du papier en telle forme qu'il vous plaira. Faites cuire vos biſcuits, dans un four de cuivre rouge à petit feu deſſus & deſſous ; quand ils ſeront cuits, laiſſez-les refroidir & ſervez.

Biſcuits de Chocolat.

Prenez blancs d'œufs, ce que vous voudrez, foüettez-les juſqu'à ce qu'ils forment une eſpèce de neige, répandez deſſus du chocolat autant qu'il

qu'il en faut pour en donner l'odeur & la couleur.

Prenez ensuite du sucre rapé en poudre, un peu de farine, mêlez avec les blancs d'œufs, autant qu'il est nécessaire pour faire une pâte maniable qui devient telle à force d'être battuë.

Votre pâte faite, formez-en des biscuits sur du papier, de quelle figure vous voudrez, & faites-les cuire au four modérément chaud.

On fait encore de la même façon des biscuits de fleurs d'oranges, de pistaches, de chair d'orange, & de fleur de jasmin, observant à tous ces différens biscuits de faire la pâte comme celle des précédens & de les faire cuire de même.

Biscuits de Citron.

Prenez des blancs d'œufs, à discrétion, rapez-y de la chair de citron, ajoutez-y un peu de marmelade de même fruit, avec du sucre en poudre; incorporez-le bien avec le reste, & en mettez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. Dressez vos biscuits sur du papier blanc, & les faites cuire dans un four modérément chaud.

Biscuits à l'Ecorce de Citron confite.

Faites la pâte, comme la précédente, mettez-y de la pâte de citron confite pilée menu: délayez bien le tout ensemble, formez vos biscuits, comme les autres, & les faites cuire de la même facon. Il faut qu'ils soient secs & cassans.

Autres Biscuits de Citron.

Prenez de la raclûre de citron préparée comme celle de la conserve; faites de la pâte semblable à celle des biscuits de fleurs d'orange, & en la broyant, mettez-y de la raclûre de citron. Le reste à l'ordinaire.

Grands Biscuits de Citron.

Faites cuire du sucre à cassé, ôtez-le de des-

ſus le feu, mettez-y un peu de raclûre de citron, donnez-lui telle couleur qu'il vous plaira. mettez-y deux blancs d'œufs bien foüettés; verſez promptement votre glace dans des moules de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du ſucre que vous y voulez mettre. Quand votre pâte commence à refroidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira, & faites cuire à l'ordinaire.

Biſcuits Communs.

Caſſez huit œufs dans quelque vaiſſeau, battez-les bien & long-tems avec une ſpatule de bois, comme pour une omelette; mettez-y un livre de ſucre en poudre, autant de farine; mêlez & délayez bien le tout pendant demi-heure, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien blanche; & ſi vous le jugez à propos, ajoutez-y deux pincées d'anis en poudre; verſez enſuite votre pâte dans des moules de fer blanc ou de papier, formez en quarré long, avec des bords relevés pour contenir la pâte; poudrez vos biſcuits de ſucre, & les mettez au four, ou dans un four de cuivre rouge avec feu deſſus & deſſous, mais plus deſſus que deſſous Il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour les cuire; quand ils ſont cuits & de belle couleur, glacez-les avec du ſucre mis en poudre, dont vous les poudrez, & les tirez de leurs moules encore chauds.

Biſcuits à Dame Barbe.

Prenez une livre d'amandes douces, un quarteron d'amandes amères bien pelées, battez-les bien dans un mortier, verſez-y de tems en tems un blanc d'œuf pour les empêcher de tourner en huile.

Votre pâte bien battuë, ôtez-la du mortier, prenez autant péſant de ſucre en poudre, & quelques blancs d'œufs, paîtriſſez & incorporez bien le tout enſemble.

Cela fait, verſez vos biſcuits, larges d'un écu & moins épais, ſur une feüille de papier à quelque diſtance l'un de l'autre; mettez-les au four, feu deſſus d'abord, & lorſque vos biſcuits ſeront bien rebondis, bien colorés, mettez du feu deſſous pour les achever de cuire.

Biſcuits à la Dauphine.

Prenez trois ou quatre œufs, & quand ils ſeront bien battus, mêlez-y quatre ou cinq pincées de ſucre en poudre, autant d'écorce de citron & autant de cuillerées de farine cuite auparavant dans le four.

Le tout bien délayé, verſez-le ſur des feüilles de papier poudré de ſucre, poudrez de même votre pâte par deſſus, & faites cuire au four à un feu modéré.

Votre pâte étant cuite vous la retirez, vous coupez en même tems vos biſcuits avec le papier par deſſous bien proprement, en leur donnant la figure que vous voulez.

Biſcuits de G.nes.

Prenez une livre de farine, quatre onces de ſucre, de la coriandre & de l'anis, autant que vous le jugerez à propos, ajoutez-y quatre œufs, & mettez le tout dans une quantité ſuffiſante d'eau tiéde. Formez-en une pâte dont vous ferez un pain que vous ferez cuire au four; lorſqu'il ſera cuit, coupez-le en cinq ou en ſix tranches que vous ferez recuire au four.

Biſcuits de Jaſmin.

Ayez des fleurs de jaſmin d'Eſpagne ou commun, épluchez-les bien, mettez-les dans un mortier de marbre bien net, pilez-les bien, mettez-y enſuite des blancs d'œufs & du ſucre en poudre, & achevez vos biſcuits de la même façon que les biſcuits de fleur d'orange.

Biſcuits de fleurs d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez

les blancs, & poudrez à proportion d'un seul blanc pour l'emploi d'une livre de sucre; mettez-les dans un mortier de marbre bien net, broyez-les petit à petit, en mêlant de tems en tems du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange; continuez jusqu'à ce que tout devienne épais & maniable. Votre pâte étant formée, dressez la en petites boules ou en biscuits. Si vous la dressez en petites boules, roulez-les dans les mains avec du sucre en poudre, & les mettez sur du papier éloignées les unes des autres. Si vous la dressez en biscuits, étendez-la sur une table bien nette avec un rouleau, en mettant toujours du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un écu. Coupez-la ensuite avec un couteau, faites-en vos biscuits de telle longueur & de telle largeur qu'il vous plaira : mettez-les sur un papier blanc, un peu éloignés les uns les autres, de même que les boules.

Votre pâte ainsi dressée, soit en boules, soit en biscuits, mettez cuire dans un four de cuivre rouge, avec un feu médiocre dessus & dessous; quand ils seront cuits, laissez-les refroidir & les levez froids.

Biscuits de fleur d'Orange ambrés & musqués.

Ces sortes de biscuits peuvent se faire ambrés & musqués, ce que vous ferez en broyant votre pâte dans un mortier de fonte, avec un pilon de même matiere & mêlant de l'ambre & du musc avec du sucre en poudre à mesure que vous le broyerez.

Biscuits de fleur d'Orange Glacés.

Faites votre pâte de la même façon que la précédente, coupez-la de la même façon, mettez ensuite des blancs d'œufs dans un plat, trempez-y vos biscuits, l'un après l'autre, faites-les

égoutter, mettez-les dans un autre plat avec quantité de ſucre en poudre, mettez-en deſſus & deſſous, arrangez-les ſur du papier, & les faites cuire comme les autres.

Biſcuits à la Reine.

Prenez ſix jaunes d'œufs, foüettez-les bien d'un côté, & les jaunes de l'autre. Prenez environ une livre de fleur de farine, délayez-la peu à peu dans les jaunes d'œufs, mêlez-y une livre de ſucre en poudre, ajoutez-y vos blancs d'œufs, & battez bien le tout enſemble, enſorte que votre pâte ſoit un peu ferme.

Cela fait, dreſſez vos biſcuits ſur du papier blanc de telle figure que vous voudrez, & poudrez-les par deſſus, & mettez cuire. Il faut que le four ſoit un peu plus qu'à moitié chaud. Quand ils ſeront cuits, détachez-les proprement avec un couteau en les gliſſant entre le papier & le biſcuit.

Autres Biſcuits à la Reine.

Prenez douze onces de farine, une livre de ſucre fin, douze œufs dont vous ôterez trois jaunes de peur que la pâte ne jauniſſe trop. Ajoutez-y de l'anis & de la coriande à diſcrétion; battez & mêlez bien le tout enſemble juſqu'à ce qu'il s'en faſſe une pâte aſſez liquide. Quelques-uns y ajoutent un peu de levain pour rendre cette pâtiſſerie plus ſaine. Il faut mettre cette pâte dans des cornets de papier ou de fer blanc, larges de deux doigts, & deux fois plus longs, que vous mettrez dans une tourtiere dans un four modérément chaud. Mettez-les enſuite ſur une feüille de papier pour les faire recuire une chaleur lente.

Biſcuits de Piémont.

Prenez ſix œufs, faites la pâte de même que celle des biſcuits communs, excepté qu'elle doit être un peu plus ferme. Etendez votre pâte ſur

du papier blanc, de l'épaiſſeur d'un travers de doigt; coupez vos biſcuits larges d'un doigt & longs de même. Poudrez-les de ſucre, & les mettez au four où vous les laiſſerez peu de tems; étant cuits, detachez-les de deſſus le papier, & les mettez-en lieu ſec.

Autre Façon.

Prenez trois ou quatre jaunes d'œufs ou davantage, ſi vous avez beaucoup de biſcuits à faire, de la farine cuite au four auſſi péſant que les œufs, & autant de ſucre en poudre. Prenez-les blancs de vos œufs dont vous ferez de la neige à force de les battre; ayez de l'écorce de citron confite rapée & pilée dans un mortier: mêlez-y votre farine, le ſucre, & enſuite les jaunes d'œufs; délayez bien le tout.

Celà fait, prenez de cette pâte avec une cuiller à bouche, formez-en vos biſcuits; glacez-les proprement avec du ſucre en poudre & des blanc d'œufs dont vous les froterez auparavant. Faites les cuire au four modérément chaud; laiſſez-leur prendre belle couleur, & quand ils ſeront cuits detachez-les du papier.

Autre Façon.

On peut encore, ſi l'on veut, prendre moins de blancs d'œufs, ſe paſſer d'écorces, de citron, & ſe ſervir de farine, ſans la faire cuire.

Biſcuits de Savoie.

Prenez quatre œufs frais, foüettez bien les blancs à part, dans une terrine, & quand ils ſeront bien montés, jettez les quatres jaunes dedans, ajoutez demi-livre de ſucre en poudre, & battez bien le ſucre & les œufs avec une ſpatule de bois; les œufs & le ſucre bien battus, mettez, ſi vous voulez, un peu de citron, que vous ferez ſécher ſur une aſſiette devant le feu ou ſur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal

bien rapée ; vous le remuerez avec la pointe d'un couteau. Lorſqu'il ſera bien efforé vous en jetterez une pincée ou deux dans votre biſcuit, & quand vous voudrez le dreſſer, vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine que vous mêlerez, batterez & incorporerez avec votre pâte d'œufs & de ſucre, puis vous les dreſſerez en petits ronds, & les poudrerez de ſucre pour les glacer, pour les empêcher de couler & de s'étendre ſur le papier. Faites les cuire dans un four à maſſe-pain, four à pâtiſſier, ou four à cuire du pain, & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtés du four pour les réchauffer.

Après l'avoir bien balayé, mettez des feüilles ou demi-feüilles dans le four; avant de les enfourner de l'autre côté du four, vous mettrez un petit morceau de bois ſec allumé pour donner de la couleur à vos biſcuits.

Biſcuits au ſucre.

Prenez un quarteron de ſucre, & davantage, ſi vous voulez ; clarifiez-le, & le faites cuire au grand perlé ; enſuite mettez-y deux œufs frais; foüettez bien le tout, ajoutez-y un peu d'eau de fleur d'orange ; après quoi vous dreſſerez vos biſcuits ſur du papier, & les ferez cuire, comme les biſcuits à l'écorce de citron confite.

BISCOTINS. Pour faire des biſcotins prenez une demi-livre ou une livre de ſucre, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, & le faites cuire à la plume. Prenez demi-livre ou trois quarterons de farine, jettez-la dans le ſucre cuit; remuez-la promptement pour la mettre en pâte, & ne la mettez plus ſur le feu. Dreſſez la ſur une table ou ſur une planche, avec un peu de ſucre, paitriſſez-la promptement, puis pilez-la dans un mortier avec un blanc d'œufs, un peu de fleur d'orange, un peu de muſc & d'ambre, ſi vous voulez ; pilez & incorporez le tout, & faites

comme une pâte ferme ; mettez-la par petites boules ; ayez ensuite une poële d'eau bouillante sur le feu, jettez-les dedans, ils vont d'abord au fond ; & quand ils viennent dessus, levez-les avec une écumoire, mettez les égoutter sur des feuilles de fer blanc ou sur du papier, & les mettez dans le four pour les faire cuire & leur faire prendre belle couleur.

S'ils ont de la peine à quitter le papier quand ils seront cuits, mettez le papier sur une serviette mouillée que vous aurez bien pressée, & ils se détacheront aussitôt.

BISET, *Palumbus*, Pigeon sauvage plus petit que le Ramier, qui a les pieds & le bec rouges. Ce sont des oiseaux de passage, qui se perchent sur les arbres ; on les voit ordinairement par bandes à la fin de Septembre. C'est un bon mets en cuisine ; on mange les *Bisets* rôtis, & pour cela on les vuide, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche. Ces oiseaux peuvent encore se déguiser comme les Pigeons.

Consultez l'article pour sa qualité, & la manière de les apprêter.

BISQUE, *jus ex diversarum carnium succis conditum.* C'est un potage en ragoût ; on en fait en gras & en maigre de plusieurs façons. On fait des *Bisques* de Pigeons, des *Bisques* de Pigeonneaux, des *Bisques* de Poulardes, des *Bisques* de Cailles & autres ; des *Bisques* de Poisson, des *Bisques* d'Ecrevisses, *&c.* On en trouvera la composition sous tous ces noms particuliers.

Les *Bisques* en général, quoique très-agréables au goût, sont préjudiciables à la santé, quand on en fait un trop fréquent usage.

BLANC-MANGER, *Cibus albus*, espece de gelée bienfaisante dans les consomptions & dans les

les maladies où l'on doit se proposer de corriger les humeurs, & d'en tempérer l'âcreté.

Préparation du Blanc-manger, suivant la pharmacopée de Feller.

Prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, des amandes douces blanchies, deux onces. Battez le tout ensemble, & faites-en une forte expression; faites bouillir l'extrait sur le feu, avec trois onces de farine de ris; lorsque le tout commencera à se coaguler, ajoutez du sucre blanc, huit onces, d'eau de roses rouges, dix cuillerées: mêlez bien le tout ensemble.

Autre Blanc-manger.

Prenez un couple de pieds de veau, ôtez-en les os, joignez-y une volaille qui ne soit pas tout à fait grasse; vuidez-la & la fendez sur le dos, ôtez-en l'ame: lavez les pieds & la volaille en plusieurs eaux, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante; ensuite retirez-les & les mettez dans l'eau fraiche. Empotez la viande dans une marmite ou pot de terre, que vous ferez cuire dans deux pintes & chopine d'eau ou environ. Lorsqu'elle bout, écumez-la, couvrez cette marmite & retirez-la en arrière, pour qu'elle ne boüille qu'a petit feu Quand le bouillon est réduit presque à la moitié, que les pieds de veau & la volaille sont cuits, mettez un peu de ce boüillon sur une assiette, & laissez-le geler, pour voir s'il est trop fort ou trop délicat. S'il est trop délicat, faites-le boüillir encore; s'il est trop fort, mettez-y de l'eau.

Quand il est fait, passez ce boüillon avec une serviette dans une casserole, laissez-le reposer un moment, dégraissez-le. Si vous ne voulez faire qu'un plat de blanc-manger, ne prenez de boüillon que ce qu'il en faut pour remplir le plat.

Enſuite pelez une demi-livre d'amandes douces, & une douzaine d'amère; pour les peler, mettez les dans l'eau boüillante, & à meſure que vous les pelez, jettez les dans l'eau fraîche : on les tire de l'eau, & on les eſſuye ſur un linge blanc, enſuite pilez-les dans un mortier, & les arroſez de tems en tems d'une goutte de lait. Quand elles ſont bien pilées, prenez le bouillon qu'il faut pour votre plat, mettez-y du ſucre à proportion de ce qu'il faut pour ce plat; ajoutez-y un morceau de canelle en bâton, une couple de clous de girofle, un peu de ſel, des zeſtes de citron verd; faites chauffer le tout ſur un fourneau. Quand il eſt chaud, retirez-le, & y délayez les amandes pilées; faites-le réchauffer tant ſoit peu ſur le fourneau, paſſez-le dans une étamine ou une ſerviette ſur un plat; quand il eſt paſſé, revuidez le blanc-manger dans l'étamine ou dans la ſerviette, en y mettant un peu de lait, & le repaſſez deux ou trois fois de même, afin que l'amande paſſe mieux, & qu'il ſoit plus blanc. Quand il eſt paſſé, & qu'on a bien preſſé les amandes, on prend une feüille de papier blanc, on la paſſe deſſus le blanc-manger pour le dégraiſſer. On y met une goutte d'eau de fleurs d'orange, & on le dreſſe dans le plat ou dans la jatte où on veut le ſervir. On le laiſſe enfin geler, & on le ſert froid pour Entremets, garni de citron ſi l'on veut.

On peut, ſi l'on veut, ne ſe ſervir que de boüillon de pieds de veau, ſans volaille; & ſi l'on veut en faire plus d'un plat, il n'y a qu'à augmenter les amandes à proportion.

Autre Blanc-manger pour ſervir d'Entremets.

Pilez dans un mortier de marbe un quarteron peſant d'amandes douces pelées; arroſez-les peu à peu d'un peu d'eau roſe, ou plutôt d'eau

commune, lorſqu'elles ſeront bien pilées, ajoutez-y une chopine ou un peu plus de bouillon bien conſommé, ſoit avec de la volaille, du bœuf, du veau, ſans qu'il y ait des herbes, mais ſeulement deux ou trois clous de girofle, un peu de canelle, & du ſel à diſcrétion.

Quand on n'a point d'amandes pour en faire du lait, on peut ſe ſervir de quelques cuillerées de bon lait de Vache ou de Chevre. Le boüillon doit être dégraiſſé & chaud; & quand il eſt mêlé avec des amandes, il le faut verſer dans une étamine ou ſerviette, & y ajouter deux onces ou environ de blanc de chapon, ou d'une autre volaille rôtie ou boüillie, qui aura été hachée ou pilée dans un mortier, après qu'on en aura ôté la peau, les nerfs & les os.

Au lieu de volaille, on peut ſe ſervir de veau ou de quelqu'autre viande plus groſſiere, mais le blanc-manger ſera moins délicat. On y peut ajouter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc-manger plus épais, mais il n'en faut point, ſi on veut le faire bien délicat. Il y a des perſonnes qui ne paſſent point le blanc de la volaille par l'étamine; elles ſe contentent de le bien piler, & de le faire diſſoudre dans le boüillon, quand il eſt en lait d'amandes; mais quand la viande eſt broyée, on la met avec les amandes & le boüillon dans l'étamine, qu'on tord pour en avoir la liqueur. Il faut remuer & rafraîchir le marc avec un peu de boüillon, & le preſſer encore pour en tirer ce qui reſte du ſuc.

On verſe le lait dans un poëlon ou écuelle d'argent, en y ajoutant le jus d'un ou de deux citrons, & un quarteron de ſucre plus ou moins. On tient ce blanc-manger ſur un feu bien allumé, on le remuë d'abord pendant quelque tems, afin qu'il s'épaiſſiſſe, & on le laiſſe un

peu repoſer : enſuite on le remuë quelquefois avec une cuiller. On en met ſur une aſſiette ; s'il eſt en gelée en le refroidiſſant, il eſt cuit, il faut l'ôter du feu.

Blanc-manger de Corne de Cerf pour Entremets.

Prenez environ une livre de Corne de Cerf rapée plus ou moins, ſelon la quantité de blanc-manger que vous voulez faire ; faites cuire raiſonnablement cette corne de Cerf rapée ; enſorte que tâtant avec les doigts, vous trouviez que l'eau en ſoit devenuë comme gluante : c'eſt un ſigne qu'elle eſt aſſez cuite. Paſſez dans une caſſerole cette gelée par une étamine bien fine ; mettez-y du ſucre à proportion de ce qu'il en faut, un peu de ſel, des zeſtes de citron verd, de la canelle en bâton, deux ou trois clous, mettez la gelée ſur le fourneau ; étant chaude, retirez-la, & y délayez les amandes pilées ; paſſez le blanc-manger dans une étamine ou ſerviette ſur un plat. Etant paſſé, repaſſez-le en le revuidant dans l'étamine ou ſerviette deux ou trois fois.

Etant bien paſſé, & ayant bien preſſé les amandes, paſſez une feuille de papier blanc par deſſus, pour en ôter l'écume ; mettez-y une goutte d'eau de fleurs d'orange. Gouttez ſi le blanc-manger eſt de bon goût : dreſſez-le dans le plat ou la jatte où vous voudrez le ſervir : mettez-le dans un lieu froid, afin qu'il géle ; étant gélé, c'eſt-à-dire pris comme un caillé, ſervez-le pour Entremets froid.

Si on ne veut faire qu'un plat de blanc-manger de corne de Cerf, il ne faut prendre qu'un quarteron de corne de Cerf rapée, que vous mettrez dans une marmite ou pot de terre, avec cinq demi-ſetiers d'eau que vous ferez boüillir. Lorſqu'elle bout, couvrez la marmitte de ſon

couvercle ou le pot de terre, & la retirez en arrière, pour qu'elle ne boüille qu'à petit feu.

L'eau étant réduite à la valeur de trois demi-ſetiers, on paſſe la corne de Cerf dans une étamine ou ſerviette, & on la preſſe bien. On aſſaiſonne & on fait le blanc-manger de même qu'il eſt marqué ci-deſſus.

Autre Blanc-manger.

Prenez demi-livre d'amandes émondées; faites-en une pâte fort battuë; ajoutez-y du lait afin qu'elles ſe mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile. Ayez une cuillerée & demie de farine de ris, mêlez le tout enſemble, paſſez-le par le tamis avec une grande écuellée de lait; faites boüillir le tout doucement en remuant toujours: ajoutez-y du ſucre autant qu'il en faut; faites-le cuire plus épais que de la boüillie. Si l'on veut on y ajoute du blanc de chapon haché; il faut le piler avec les amandes & le ris, le paſſer par le tamis, & faire comme on a dit ci-devant.

Autre Blanc-manger pour prendre le matin au lieu d'un boüillon.

Prenez une bonne écuellée d'excellent boüillon dégraiſſé, fait ſans herbes, & ſalé modérément; il ſera d'un plus haut goût, ſi on y fait boüillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée: faites-le boüillir à petit feu, l'eſpace d'une heure ou environ, & le remuez ſouvent avec une cuiller, afin que rien ne brule. Lorſque le boüillon eſt diminué environ de moitié, on y ajoute le lait d'un quarteron d'amandes douces pelées & pilées dans un mortier, avec deux ou trois cuillerées d'eau roſe ou d'eau commune froide, ou du lait ou du boüillon, que l'on y mettra peu à peu en les pilant. On laiſſe encore ſur le feu le blanc manger près d'une heure, ou juſqu'à ce qu'il ſoit modéré-

ment épais, en le remuant de fois à autre avec une cuiller. On peut le paſſer par un linge ou par une étamine, en preſſant le linge ; on met dans un poëlon ou dans une écuelle d'argent ce qui eſt coulé : on y ajoute un quarteron plus ou moins de ſucre, mis en morceaux, & un brin de canelle ; on y peut mettre du muſc ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleurs d'orange, du jus de citron ou d'orange, & on fait boüillir le tout enſemble un boüillon ou deux.

Toutes ces eſpeces de blanc-manger nourriſſent & fortifient beaucoup, réparent les forces perduës ou affoiblies ; on en peut faire un uſage modéré en tout tems, ſans craindre d'en être incommodé.

BOEUF, *Bos*, Animal à quatre pieds, aſſez connu ; il ne différe du Taureau, qu'en ce qu'ayant été chatré, il devient plus gros & plus gras, mais moins fort & moins féroce.

Toutes les parties du Bœuf contiennent beaucoup d'huile, de ſel volatil & de terre.

La chair de Bœuf nourrit beaucoup, & produit un aliment ſolide, qui ne ſe diſſipe pas facilement ; parce qu'elle contient un ſuc groſſier, qui s'étant une fois condenſé dans les véſicules des fibres, y demeure ſi fortement attaché, qu'il ne s'en ſépare que très-difficilement.

C'eſt encore ce même ſuc terreſtre qui fait que la chair de bœuf reſſerre le ventre.

Galien a beaucoup décrié la chair de Bœuf ; elle ſe digére difficilement, dit-il, elle produit des humeurs groſſieres, & des affections mélancoliques. Nous ne voyons pourtant point qu'elle produiſe de pareils effets chez nous, qui en faiſons un grand uſage ; peut-être auſſi que Galien avoit raiſon, par rapport au lieu où il étoit. On ſçait que la chair de Bœuf différe beaucoup en vertu & en goût, ſuivant les pays

& les pâturages. Enfin la chair d'un Bœuf vieux, pourroit produire les effets dont parle Galien ; mais quand il est jeune, il fournit un bon aliment.

La chair de Bœuf convient en tous tems, aux jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un bon Estomac, & qui font beaucoup d'exercice.

Le Bœuf est bon toute l'année : les meilleurs sont ceux de Cotentin, de Normandie & d'Auvergne. Il faut choisir celui qui a la couleur foncée de rouge cramoisi, gras & bien couvert. Il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hyver, deux ou trois au printems & automne, pour l'été un jour ou deux, suivant les châleurs & l'exposition des vents où l'on met la viande. Il y a des parties dans le Bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

En parlant des principales parties du Bœuf, nous ne parlerons point de ce qu'on appelle basse boucherie ; cette viande n'est d'usage que dans le bas peuple. L'accommodage chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le goût insipide : voici ce qui est d'usage chez le Bourgeois, & gens qui tiennent bonne table. La cervelle, la langue, les rognons, la graisse, le palais, la queuë. Dans la cuisse on a la culotte, la tranche, la piéce ronde, le gite à la noix, le cimier, la moëlle ; après la cuisse sont l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons & le gros bout. On a déja vu ce qui regarde l'Aloyau. Voici pour d'autres piéces.

Langue de Bœuf, voyez Langues.

Cervelle de Bœuf, voyez Cervelle.

Palais de Bœuf, voyez Palais.

Grasdouble, voyez Grasdouble.

Epaule de Bœuf, voyez Epaule.

Bout Saigneux.

Cette piéce de Bœuf miſe au pot fait un très-bon potage : on en peut encore faire un Haricot, voici comment.

Bout Saigneux en Haricot.

Il ſe mange avec des navets, & ſe fait en le coupant par morceaux, & en le faiſant cuire avec de l'eau, du ſel, du poivre, des oignons & des clous de girofle. On l'ôte enſuite de ce bouillon, & on le paſſe au roux avec du lard; après quoi on le met égoutter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on le verſe ſur cette piéce qu'on a mis dans un plat, & on la ſert.

TRANCHE de Bœuf, voyez TRANCHE.
POITRINE de Bœuf, voyez POITRINE.
CIMIER de Bœuf, voyez CIMIER
CULOTE de Bœuf, voyez CULOTE.
ROGNONS de Bœuf, voyez ROGNONS.
GRAISSE de Bœuf, voyez GRAISSE.
QUEUE de Bœuf, voyez QUEUE.
GITE à la Noix, voyez GITE.
MOELLE de Bœuf, voyez MOELLE.
TRUMEAU de Bœuf, voyez TRUMEAU.
CHARBONNÉE, voyez CHARBONNÉE.
ROULADE de Bœuf, voyez ROULADE.

Bœuf en Entrée.

On prend une piéce de Bœuf à demi-ſalée; on l'empote proprement dans une marmite, avec toutes ſortes de fines épiceries & oignons; on emplit la marmite d'eau, on la fait cuire, & on l'écume bien; on y met du jus de viande pour la bien nourrir Etant cuite, en la dreſſant dans un plat, on la dégraiſſe, & on y met une ſauſe hachée de jambon, garnie de marinade de côtelettes de veau frit piqué, & de concombres farcis, ou bien des culs d'Artichaux

coupés en deux avec des ris de veau, le tout frit & trempé comme les concombres.

Bœuf à la Royale.

On le pique de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre; on le met dans une casserole où on le laisse mariner; le Bœuf étant mariné, on l'envelope d'un linge, de façon que la graisse n'y puisse pénétrer; on le met dans une marmite suffisamment grande, avec de la panne de porc en morceaux, environ trois livres. On le laisse bien bouillir, après y avoir ajouté du verjus, du vin, quelques tranches de citron, du persil, des ciboules & du laurier. Quand le le bouillon est bien consommé, on tire la marmite du feu, on laisse refroidir la piéce de Bœuf dans le bouillon, & on la retire pour la servir par tranches en Entremets.

Bœuf à la Mode.

On prend de la cuisse de Bœuf, une piéce grande comme on la souhaite; on la bat, on la pique de gros lardons, on l'assaisonne de sel & de poivre; on la met dans une casserole ou terrine, avec l'assaisonnement ordinaire, laurier & citron ve d; on l'étoupe bien, on la met sur un réchaud avec très-peu de feu, on laisse ainsi suer ce Bœuf à la mode; on a soin de l'entretenir toujours d'un petit feu, jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son jus. Alors quand on voit que le Bœuf est presque cuit, on y met un verre de bon vin, on le fait bouillir; quand il est tari on le tire pour le servir avec un jus de citron.

Autre façon.

D'autres prennent du jus de Bœuf, assaisonné de sel, poivre, clous de girofle en poudre, & jus de rocamboles, qu'ils mêlent avec un verre de vin; ensuite ils font mariner leur piéce de Bœuf pendant deux heures; ils la lardent après,

comme on a dit ; ils la mettent dans une casserole avec le jus, quelques feuilles de laurier, & un autre verre de vin ; ils laissent cuire le tout à petit feu. Le Bœuf à la mode se sert ordinairement par tranches lorsqu'il est froid, & pour Entremets.

** Autre façon.*

Le Bœuf étant bien battu, lardé de gros lard, on le passe, si l'on veut à la poële, avant que de le mettre cuire, avec sel, poivre, laurier, citron verd, demi-douzaine de champignons, un verre de vin blanc, deux verres d'eau. On le peut aussi faire cuire dans son jus à petit feu, & on y met un petit coulis pour lui servir de liaison.

Bœuf au bon Cuisinier.

Prenez de la poitrine, faites-la cuire à moitié dans un pot ; ensuite piquez-la de gros lard assaisonné ; mettez-la dans une casserole avec bardes de lard au fond, sel, poivre, fines herbes en bouquet, un verre de vin blanc, laurier & bon boüillon, on l'acheve de cuire ainsi ; étant cuite, on la dresse dans un plat, on met par dessus un ragoût de champignons, huitres, capres & olives désossées ; on sert le plat garni de fricandeaux ou marinades de Pigeons, ou de telles autres choses que l'on veut, le tout pour Entrées.

Autre service de Bœuf.

On peut servir du Bœuf pour Hors-d'œuvres, qui ait une petite pointe de sel, & garni de persil ; si c'est une moyenne Entrée, on la garnit de ce que l'on veut. On en sert aussi au jus coupé fort mince, avec une échalotte ou rocambole, persil haché fort menu, & bon jus.

Bœuf à la Vinaigrette.

Prenez une tranche de Bœuf, battez-la, lar-

dez-la & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clous, laurier, un bouquet de fines herbes. Il faut qu'elle soit de haut goût ; on laisse consommer le bouillon ; étant refroidi avec la tranche dans le même pot, on la sert avec tranche de citron, & un filet de vinaigre.

Bœuf en Pâté.

La tranche de Bœuf se met en pâté, & se fait comme celui de la roüelle de veau, excepté que le pâté de Bœuf doit cuire plus longtems, & qu'il ne faut pas surtout oublier de le percer en cuisant, & de le boucher étant cuit. Voyez à *Veau*, Pâté de roüelle de *Veau.*

Filets de Bœuf à la Cendre.

On les fait de la même maniere que les Chapons à la cendre. Voyez *Chapon à la Cendre*, au mot *Chapon*. Voyez aussi l'article *Filets*.

Voyez sous les noms particuliers des différens apprêts du Bœuf, les effets qu'il peut produire, rélativement à la santé.

Filet de Bœuf à la Villars.

Lardez le filet d'un aloyau d'anchois, jambon, lardon de veau & de lard, le tout assaisonné de sel, poivre, fines herbes hachées, & faites cuire dans une bonne braise bien nourrie. Quand il est cuit, servez-le avec une sausse au vin de Champagne. Voyez au mot *Sausse.*

Filet de Bœuf en Canoniere.

Parez le filet de ses filandres, creusez le milieu comme une canoniere, sans ôter la viande, en commençant avec une grosse lardoire, & achevant avec un couteau ; remplissez ce trou de lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotte, sel, gros poivre, le tout manié ensemble. Ficelez les deux bouts, & le faites cuire à la broche envelopé de lard

& de papier. Quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe piquante.

Bœuf en Sauciſſon Marbré.

Prenez un flanchet de Bœuf, ouvrez-le en deux, uniſſez-le en le battant avec un couperet; mettez une étamine ſur la table, étendez le flanchet de Bœuf deſſus; vous avez enſuite des filets de toutes ſortes, comme jambon, lard, jaunes d'œufs durs, le blanc de deux œufs, amandes douces, de tranches de Bœuf, de truffes, de piſtaches; faites une rangée de chaque filet ſur le flanchet, comme l'on fait à une galantiere. Quand tous les filets ſont arrangés, aſſaiſonnez le deſſus de ſel, gros poivre, ail, échalotte, perſil, ciboules, le tout haché très-fin; étendez ſur tous ces filets deux œufs battus, poudrez-les légérement de farine; roulez enſuite le flanchet, envelopez-le bien, ſerrez-le avec l'étamine, ficelez-le, & faites cuire dans une bonne braiſe avec bouillon, vin blanc, un bouquet, oignon, racines, fines herbes & épices. Quand il eſt cuit & refroidi dans ſa braiſe, ſervez à ſec ſur une ſerviette pour Entremets.

Poitrine de Bœuf glacée de Parmeſan.

Prenez une poitrine de Bœuf, ce qu'on appelle le gros bout; déſoſſez-la, lardez-la de lardons de jambon, & la faites cuire dans une marmite; mettez dans le fond de la marmite des tranches de Bœuf & de veau, & des bardes de lard, la piece de Bœuf par deſſus, des oignons en tranches, carottes, panais, un gros bouquet de toutes ſortes de fines herbes, épices, peu de ſel; couvrez la marmite & faites ſuer à petit feu pendant une heure; moüillez de boüilon & de vin blanc, & faites grand feu pour faire boüillir promptement. Quand elle eſt en train, faites cuire doucement; quand

elle est cuite, mettez dans un plat un peu de coulis sans sel, du parmesan rapé par dessus, ensuite la piéce de Bœuf, du meme coulis par dessus avec du parmesan rapé, & faites glacer au four. Quand elle est de belle couleur, servez pour grosse Entrée.

On peut aussi laisser refroidir cette piece de bœuf dans sa braise, & la servir à sec sur une serviette pour gros Entremets froid.

Filets de Bœuf à la Piémontoise.

Levez le filet d'un aloyau, parez-le, piquez-le par dessus avec du petit lard; mêlez ensuite du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre : fendez le filet du côté qui n'est point piqué ; mettez cette farce tout le long du filet, cousez-le pour que rien ne sorte, embrochez-le sur une hatelette envelopé de papier, & faites cuire à la broche. Quand il est cuit, servez dessous une sausse au vin de Champagne.

Gateau de Bœuf.

Hachez un morceau de tranche de bœuf tendre avec un morceau de jambon, tetine de veau; coupez en dés un bon morceau de lard & le maniez avec votre viande hachée : assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché très fin, thin, laurier, basilic, en poudre, un demi-verre d'eau-de-vie ; foncez une poupetonniere de bardes de lard, mettez votre farce dessus, après l'avoir bien mélée, couvrez-la de bardes de lard ; mettez le couvercle de la poupetonniere, bouchez le tout avec une pâte faite avec de la farine & du vinaigre : faites cuire pendant cinq ou six heures dans le four à feu doux ; laissez le tout refroidir dans la braise, & servez froid sur une serviette pour Entremets.

Hachis de Bœuf à la Minute.

Hachez un morceau de tranche de Bœuf ; paſſez-le avec du beurre & toutes ſortes de fines herbes, comme perſil, ciboules, ail, échalotes aſſaiſonnées de ſel & gros poivre : il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour la cuiſſon. Retirez-le enſuite, mettez dans la même caſſerole un peu de beurre & de farine, faites rouſſir ; ajoutez un peu de boüillon, faites cuire un moment la farine ; mettez enſuite le hachis dans cette caſſerole, ſans le faire bouillir, preſſez-y un jus de citron & ſervez.

Cervelle de Bœuf au Citron.

Coupez la cervelle de Bœuf en filets larges de deux doigts ; faites-la dégorger dans l'eau tiede pendant une heure. Quand elle eſt égouttée, faites-la mariner avec le jus de deux ou trois citrons, ſel, fines épices, perſil en branches, ciboules entieres, deux gouſſes d'ail, feuilles de laurier, thin, baſilic. Quand elle a pris goût de la marinade, & qu'elle eſt égouttée, poudrez chaque morceau avec de la farine, faites frire dans du ſain-doux, & ſervez avec perſil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans de l'eau tiede, & blanchir un moment dans de l'eau bouillante ; mettez-la cuire enſuite dans une braiſe blanche avec bardes de lard, bon boüillon, un citron en tranches, après en avoir ôté la peau ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thin, laurier, baſilic, un verre de vin blanc. Faites blanchir de petits oignons blancs, dont vous couperez les deux extrémités, ôtez-en la premiere peau, faites-les cuire dans du bouillon ; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis, un demi

verre de vin de Champagne, ſel, gros poivre; après quelques bouillons, la ſauſſe aſſez réduite, ſervez ce ragoût avec la cervelle que vous tirez de ſa braiſe.

Vous pouvez mettre avec les oignons des racines que vous tournerez, que vous faites blanchir & cuire enſuite avec le ragoût.

Yeux de Bœuf avec une ſauſſe au Réveil-matin.

Parez-les de leur noir, faites les tremper dans l'eau tiede, & blanchir enſuite à l'eau boüillante; faites-les cuire enſuite avec bouillon, bardes de lard, tranches de citron, la peau ôtée, un bouquet de perſil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, baſilic, ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuirs à petit feu, dreſſez-les dans un plat, & ſervez par deſſus une ſauſſe au Réveil-matin. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Piece de Bœuf au Naturel.

Dans le plat dont vous devez vous ſervir, faites un grand bord de feüilletages coupés en morceaux quarrés, placés les uns ſur les autres, & les faites tenir avec des œufs battus, & cuire enſuite au four. Coupez le plus beau de la piece de bœuf, qui doit être de poitrine en tranches; mettez une ſauſſe hachée dans le plat où eſt le bord de feuilletage, les tranches de Bœuf par deſſus; mettez encore de la ſauſſe ſur le Bœuf, faites un peu mitonner ſur le feu, pour que le Bœuf prenne goût, dégraiſſez légérement & ſervez.

Piece de Bœuf pannée au Four.

Faites-la cuire dans la marmite à l'ordinaire, & la dreſſez dans un plat; délayez quatre jaunes d'œufs avec du boüillon & du coulis, ſel, poivre: faites lier la ſauſſe un peu fort, mettez-la ſur la piece de bœuf, pannez-la, faites-

lui prendre couleur au four, & servez garnie de mie de pain frite trempée dans de l'œuf.

Piece de Bœuf à la Sausse hachée.

Faites cuire la piece de bœuf à l'ordinaire; dressez-la dans un plat; faites frire de la mie de pain trempée dans de l'œuf, garnissez-en la piece de bœuf tout autour, & mettez sur le bœuf une sausse hachée. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Pour connoître les différens effets que peut produire la Chair de Bœuf différemment apprêtée, voyez les articles *Ragoût*, *Rôti*, *Boüilli*, *&c.* & ce que nous en avons dit au commencement de cet article.

BOISSON. Comme le sang & les liqueurs de notre corps sont dans une agitation continuelle, il s'en dissipe aussi continuellement des parties aqueuses & phlegmatiques, soit par la voie de la transpiration, soit par celle des urines, ou par quelqu'autre que ce puisse être. Il est donc nécessaire de réparer cette perte par la boisson; car sans ce secours les principes les plus volatils & les plus exaltés des humeurs, n'étant plus suffisamment étendus & séparés les uns des autres par des particules aqueuses, & ayant par conséquent trop de force & d'activité, causeroient dans les humeurs une raréfaction excessive, & communiqueroient aux parties solides une chaleur insuportable.

Pour prévenir ces inconvéniens fâcheux, qui détruiroient en peu de tems l'économie des parties solides & fluides de notre corps, la nature nous avertit de tems à autre du besoin indispensable que nous avons de boire par un sentiment vif qu'elle excite en nous, & qui fait naître la soif, ou le desir de la boisson.

La soif augmente beaucoup dans les grandes évacuations, dans la fievre & dans les exer-

cices violens, parce que le corps fait pour-lors une perte excessive des parties aqueuses & phlegmatiques. Les alimens salés & épicés, & ceux qui sont trop secs, produisent encore le même effet, parce qu'ils picotent fortement la membrane intérieure de l'œsophage & de l'estomac; & qu'en absorbant ses humidités, ils la dessechent.

La soif est plus ou moins fréquente dans chaque personne, suivant les différens tempéramens. Par exemple les bilieux dont les liqueurs sont fort âcres & fort agitées, ont plus souvent besoin que d'autres, d'une boisson humectante & rafraîchissante, qui calme le mouvement rapide de leurs humeurs. Les personnes au contraire d'un tempérament phlegmatique, se passent plus longtems de boisson, parce que leurs humeurs sont naturellement assez délayées. C'est aussi par cette raison que les hommes qui sont d'un tempérament plus chaud que les femmes, ressentent plus souvent qu'elles, les ardeurs de la soif.

Quelques-uns ont établi comme une maxime, qu'il faut boire le triple de ce qu'on mange; ensorte que si ce qu'on mange monte par exemple à deux livres, il faut prendre six livres de boisson; mais il est ridicule de vouloir établir quelque chose de fixe sur un cas comme celui-ci, où le tempérament & la maniere de vivre, apportent tant de changement. Il y a des personnes d'une complexion froide & pituiteuse, qui se trouveroient fort incommodées de boire le triple de ce qu'elles mangent, & d'autres à qui ce ne seroit peut être pas assez de s'en tenir à cette mesure. Les uns transpirent plus, les autres moins; les uns mangent des viandes qui contiennent peu d'humidité; les autres aiment les fruits, les salades & d'autres nour-

ritures ſemblables qui contribuent beaucoup à détremper le ſang.

Le mot de Boiſſon pris dans un certain ſens, pourroit convenir à toutes ſortes d'alimens liquides, tels que ſont les boüillons, le lait, *&c.* Mais on le prend ici dans un ſens moins étendu, pour un corps fluide & liquide dont nous nous ſervons, principalement pour nous déſalterer, pour aider à la digeſtion & à la diſtribution des alimens ſolides, & enfin pour réparer la perte qui ſe fait à chaque inſtant des parties humides & aqueuſes de nos humeurs.

Il y a deux ſortes de Boiſſons en uſage parmi nous; l'une qui eſt ſimple, purement aqueuſe, & que la nature nous fournit libéralement. Voyez au mot *Eau*, les avantages de cette boiſſon; l'autre qui eſt faite & compoſée comme le Vin, la Biere, le Cidre. Voyez ſous les noms particuliers, les qualités de ces différentes Boiſſons.

Pline en faiſant réflexion ſur le nombre preſque infini de différentes Boiſſons qui ont été inventées, ne peut s'empêcher de ſe récrier ſur le ridicule des hommes, qui ſe donnent bien de la peine à préparer toutes ces boiſſons, tandis que la nature leur en fournit une qui eſt de toutes la plus ſalutaire; mais Pline s'en tint-il à celle-la?

BONNET DE TURQUIE, ſorte de gâteau. Pour le faire, ayez un moule qui ſe nomme *Bonnet de Turquie*, fait en côte de melon. Faites ce gâteau de pâte de gâteau de Savoye, ou de pâte de gâteau d'amande, de maniere qu'il eſt marqué à Amande. On le peut faire auſſi de pâte croquante. Voyez *Pâte Croquante.*

On fait une grande abaiſſe de cette pâte, dont on fonce le moule, & on marque bien le deſſein de ce moule; puis en le mettant au four,

ayez ſoin de le bien piquer avec la pointe d'un couteau, afin qu'il ne cloche point. On peut faire la pâte plus fine, & même la foncer de pâte de maſſepains blanche, qui ſont des amandes douces, bien pilées enſemble; mettez-les ſur le feu dans une caſſerole avec une poignée de ſucre, remuez-les toujours avec une ſpatule; étant cuite il faut en faire une abaiſſe comme pour une croquante foncée dans le moule; on le met cuire d'une belle couleur, ainſi que des autres. Etant cuit l'un comme l'autre, pour les ſervir avec des confitures de pluſieurs ſortes de couleurs à part, on fait une côte d'une couleur, & l'autre d'une autre, ce qui fait un fort joli effet. On ſert ce gâteau ſur un fond garni de confitures, comme un fond de croquante; on l'enjolive le plus qu'il eſt poſſible, & on le ſert pour Entremets.

Autres Bonnets de Turquie.

Délayez de la farine avec vingt jaunes d'œufs & du ſucre, faites-la lier ſur le feu. Quand elle eſt priſe & un peu cuite, mettez-y des piſtaches échaudées & bien pilées avec une côte de citron confit auſſi échaudé & pilé avec les piſtaches, du ſucre ſuffiſamment, de la fleur d'orange en conſerve; écraſez & mêlez bien le tout enſemble avec ſix ou ſept jaunes d'œufs. Le tout bien mêlé, foüettez les blancs en neige, & les mêlez auſſi dans la crême. Paſſez du beurre fondu clarifié dans un bonnet de Turquie bien net; mettez-y enſuite la crême, & faites cuire au four modérément chaud pendant deux heures, & ſervez chaudement.

Autre Façon.

Echaudez & pilez une demi-livre de piſtaches. Quand elles ſont bien pilées, mettez-y trois quarterons de ſucre fin, du citron confit auſſi pilé, un peu de citron verd haché très-fin,

douze jaunes d'œufs, battez bien le tout ensemble avec deux cuillers de bois. Foüettez les douze blancs en neige, qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le reste, mettez-y aussi une demi-livre de farine très-fine, mêlez bien le tout ensemble avec les verges. Beurrez le bonnet de Turquie avec du beurre affiné, mettez les biscuits dedans; faites cuire au four pendant trois heures, & servez froid.

Vous pouvez, si vous voulez, le glacer par bandes de quatre façons, une bande blanche avec une glace blanche, une autre bande de groseilles écrasées avec une cuiller, une troisiéme avec de la marmelade d'abricots, la quatriéme avec du verjus confit, ou de pistaches pilées.

Bonnet de Turquie en surprise.

Beurrez le bonnet de Turquie avec du beurre affiné en dedans, & mettez tout à l'entour une pâte d'amandes. (Voyez aù mot *Amande* la maniere de faire cette pâte) quand le gâteau est cuit, levez-le & le couvrez de différentes couleurs.

Bonnet de Turquie à la Triboüillet.

Mettez une livre de pistaches pilées avec une demi-livre de sucre fin, un peu de citron verd haché, quinze jaunes d'œufs; que la pâte ne soit point trop liquide; battez bien le tout ensemble comme les biscuits; foüettez les blancs d'œufs en neige & les mêlez avec le reste, avec une demi-livre de farine passée au tamis, & remuez le tout légérement. Beurrez le bonnet de Turquie de beurre affiné, mettez dedans votre biscuit, & le faite cuire au four, à feu doux, saupoudré de sucre; quand il est cuit, glacez une bande blanche avec une glace blanche, & une bande couleur de chair avec de la cochenille.

BOUCONS. Pour faire ce ragoût, prenez de petites tranches de rouelle de veau, un peu longues & minces, applatissez-les sur une table ; rangez l'un après l'autre sur vos tranches un gros lardon de lard crû, & un jambon ; poudrez-les d'un peu de persil & de ciboules, assaisonnez de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant ainsi garnies, roulez-les proprement, comme des filets mignons, & les mettez dans un pot pour cuire à la braise. Quand elles seront cuites, égouttez la graisse, & servez avec un bon coulis & ragoût de champignons, truffes & autres garnitures.

Voyez au mot ragoût, les effets que les boucons peuvent produire.

BOUDIN, *Botellus*, ou *Botulus*, espece de mets. Il y en a de deux sortes, le noir & le blanc, le blanc est plus délicat. Ils se servent tous deux pour Entrée.

Boudin Noir.

Mettez dans une terrine du sang de Cochon qui ne soit point grumeleux ; ajoutez-y un peu de lait & une cuillerée de bon bouillon gras pour rendre le boudin plus délicat, sel, poivre, persil, ciboule bien hachés, toutes sortes de fines herbes, panne de Cochon hachée menu. Broüillez bien le tout ensemble, prenez des boyaux de Cochon bien lavés & bien nettoyés, remplissez-les de tous ces ingrédiens mêlez, & faites cuire vos boudins dans l'eau bouillante, piquez-les pour faire sortir les vents qui pourroient les faire crever. Vous réconnoîtrez qu'ils seront cuits quand il n'en sortira que de la graisse. vous ferez griller le boudin sur le gril, & servirez chaudement.

Quelques-uns après avoir coupé la panne de cochon par petits lardons, la font frire avec per-

sil & ciboule hachés & toutes sortes de fines herbes, & versent le tout dans le sang Ils mettent ensuite une marmite ou un chaudron sur le feu plein d'eau boüillante & y posent la terrine ou casserole où est le sang, afin qu'il se conserve chaud. On remuë continuellement afin qu'il ne prenne pas au fond, & quand tout a pris goût, on fait les boudins, comme on vient de le dire.

Boudin blanc.

Prenez du blanc de volaille rôtie, à proportion du boudin que vous voulez faire, de la panne de Cochon coupée fort mince, sel, poivre, & un peu de lait. Le tout étant bien haché mêlez-y deux ou trois blancs d'œufs foüettés; prenez ensuite des boyaux de Cochon bien échaudés & bien ratissés; entonnez-y votre hachis, & vos boudins formés de la longueur que vous vondrez, liez-les par les deux bouts. En les remplissant, piquez-les tant soit peu pour en faire sortir le vent, faites les blanchir dans un peu d'eau, & les ayant tirés sur une serviette, laissez-les refroidir. Il faut les faire griller sur du papier à un feu medioere, & y mettre un peu de sain-doux ou autre graisse.

On peut, au lieu de blanc de volaille, se servir de chair de Cochon.

Autre Façon.

Prenez le blanc de volaille rôtie, comme dindon, chapon, haché proprement avec de la panne de Cochon fort mince. Mettez le tout dans une casserole avec deux oignons cuits sous la braise un peu pilés, fines herbes & persil, le tout bien assaisonné d'épiceries ordinaires, ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs foüettés; prenez ensuite une pinte de lait avec une douzaine de jaunes d'œufs, que vous delayez, & que vous faites cuire sur un fourneau comme une crême,

prenant garde qu'il ne tourne. Mêlez le tout ensemble, & le faite chauffer un peu; que votre farce ne soit point trop liquide; formez ensuite vos boudins, comme nous venons de le dire, & les faites blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignons.

On fait encore du boudin de foies gras & de foies de veau.

Boudin de foies gras.

Coupez bien menu un quarteron de chair de porc; hachez une livre de foies gras & autant de chair de chapon, assaisonnez le tout de fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, clous pilés, canelle, six jaunes d'œufs crus, & deux pintes de crême. Remplissez-en des boyaux de porc, de mouton, ou d'agneau, & faites cuire votre boudin dans du lait, avec sel, citron verd & laurier; faites les griller de même que les précédens, & servez avec un jus d'orange.

Boudin de foies de Veau.

Hachez un foie de veau que vous pilerez dans un mortier, avec le tiers autant de panne de porc dont vous en couperez aussi en dés. Assaisonnez le tout comme les autres boudins, & entonnez dans des boyaux de porc ou de veau. Faites cuire vos boudins dans du vin blanc, avec sel, laurier, à petit feu; laissez-les ensuite refroidir dans leur bouillon, pour les griller & servir comme les autres.

Boudins de Baragan.

Coupez beaucoup d'oignons en filets, mettez-les dans une casserole avec de la panne coupée en dés, passez l'oignon avec la panne; assaisonnez de bon goût.; mêlez ensuite l'oignon, la panne & le sang; entonnez le tout dans les boyaux blanchis à l'ordinaire, & grillés.

Boudins de Bayez.

Prenez une douzaine d'oignons hachés très-

menus, cuits au ſain-doux, quatre livres de panne en lardons. Mettez le tout avec huit jaunes d'œufs, demi-ſetier de crême & le ſang. Aſſaiſonnez de bon goût, entonnez dans des boyaux blanchis à l'ordinaire, grillez & ſervez.

Boudins d'Ecreviſſes.

Faites blanchir un cent d'écreviſſes, pilez-les bien, n'en gardez que les queuës. Faites ſuer une tranche de jambon & une de veau. Quand elles ſont attachées moüillez-les avec bon boüillon, paſſez enſuite au tamis, & paſſez enſuite les écreviſſes pilées avec cette eſſence. Hâchez & pilez de la panne de cochon, melez-y trois oignons cuits ſous la cendre, un peu de baſilic haché très-fin, perſil haché de même, ſel, épices mêlées, & trois blancs d'œufs foüettés que vous délayez avec cette farce; ajoutez à tout cela les queuës d'écreviſſes hachées. Quand le tout eſt bien mêlé, délayez dix jaunes d'œuf avec le coulis d'écreviſſes, faites lier ſur le feu comme une liaiſon, ſans boüillir. Mettez enſuite votre farce dans le mortier, mêlez bien le tout enſemble. Entonnez dans des boyaux de cochon bien lavés & bien ratiſſés, piquez-les de tems en tems avec une épingle pour en faire ſortir le vent. Faites les blanchir & griller comme le boudin blanc. Il faut faire cuire les queuës d'écreviſſes dans du boüillon avant de les hacher.

Boudins blancs de Poiſſon.

Prenez de l'anguille, de la carpe & du brochet, le tout haché bien menu. Faites tremper de la mie de pain bien fine dans du lait, & y délayez une demi-livre de bon beurre frais. Cela fait, mettez votre hachis dedans & mêlez bien le tout enſemble, aſſaiſonnez de toutes ſortes de fines herbes & d'épices ordinaires avec un peu de coriandre pilée, puis vous mettrez des

œufs

œufs blancs & jaunes & un demi-ſetier de créme. Que le tout ſoit bien mêlé, il faut le mettre ſur un fourneau légérement allumé pour le faire blanchir. Entonnez enſuite ce mélange, de même que les boudins de viande; faites-les cuire de même. Quand ils ſont cuits, mettez-les refroidir entre deux ſerviettes; piquez-les enſuite avec une lardoire, & les mettez cuire à petit feu entre deux tourtieres pour qu'ils prennent belle couleur. Servez chaud pour Entrée. Il ne faut pas trop les remplir; car en blanchiſſant ils pourroient crever.

Boudinades d'Agneau.

Prenez un quartier d'Agneau de devant, deſoſſez-le proprement, étendez-le ſur une table, rempliſſez-le de boudins blancs, de ſauciſſes & de boudins noirs, repliez-le proprement, ficelez-le, & le mettez à la broche, & en cuiſant arroſez-le de beurre fondu. Quand il eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, avec une ſauſſe hachée, ou une ſauſſe à l'Eſpagnole, paſſée par l'étamine. (Voyez au mot *ſauſſe* la maniere de les faire.)

Boudinade de Lievre.

Deſoſſez un lievre par deſſus le dos, levez-en les filets; faites une farce telle que vous jugerez à propos que vous étendrez ſur la peau du lievre. Vous aurez des filets de jambon, de poularde, de faiſans, de perdrix, des lardons de lard, le tout cru. Faites les mariner dans du ſang de poulet ou autre volaille, avec bonnes épices & fines herbes. Arrangez enſuite un lit de votre farce ſur la peau du lievre, & les filets marinés, par compartiment, roulez le tout de la figure d'une groſſe andouille, faites cuire dans une demi-braiſe, & ſervez avec une eſſence de jambon légére.

Les Lapins ainſi que pluſieurs autres viandes ſe peuvent faire de même en boudinade.

Tous les Boudins en général ſont une aſſez mauvaiſe nourriture ; ils ſont difficiles à digérer & cauſent ordinairement des rapports. conſéquemment les Vieillards & ceux qui ont un eſtomac foible & qui digérent mal doivent s'en interdire l'uſage.

Les Boudins blancs produiſent moins de mauvais effets que les noirs,ainſi que les boudins de foies gras & de foies de veau, parce que les foies de poulardes & de chapons qui ont été nourris & engraiſſés de bons alimens, ſont tendres, ſucculens & d'un bon goût : de même le foie d'un jeune veau bien engraiſſé de bons alimens, quoique d'une ſubſtance un peu compacte, ſe digére beaucoup mieux que quand cet animal eſt avancé en âge ; mais la quantité d'aſſaiſonnement qui entrent dans ces boudins peut produire de mauvais effets. Voyez l'article aſſaiſonnement.

BOUILLANS. *Fruſta farciminis ſiligine ſeparatim incluſa.* Pour faire des boüillans, prenez l'éſtomac de poulets ou chapons rôtis, avec un peu de moelle, gros comme un œuf de Tetine de veau blanchie, autant de lard, & un peu de fines herbes. Le tout bien haché & bien aſſaiſonné, mettez-le ſur une aſſiette.

Faites un morceau de pâte fine, tirez-en deux abaiſſes minces comme du papier ; moüillez-en légérement une avec un peu d'eau ; mettez de votre farce deſſus par petits tas un peu éloignés les uns des autres. Couvrez-les enſuite avec l'autre abaiſſe, & avec le bout de vos doigts ; enfermez chaque morceau entre les deux pâtes. Coupez-les enſuite un-à-un avec un fer propre à cela, mettez-le deſſus deſſous, dreſſez-les proprement, comme de petits pâtés & les faites cui-

re de même au four ; quand ils seront cuits, servez chaudement pour Hors-d'œuvres ou pour garnitures d'Entrées.

Voyez aux mots *Ragoûts*, & *Pâtés*, les proprietés des Bouillans.

Boüillie pour Collation.

Délayez de la farine dans une casserole petit-à-petit avec du lait & de la crême, un peu de sel, & un bon morceau de sucre. Faites-la cuire à petit feu & tournez toujours. Quand elle est cuite, mettez-en dans le plat où vous devez la servir; mettez le sur le feu pour qu'il se fasse un gratin; versez-y le reste de la bouillie, & passez ensuite la pelle rouge par dessus pour lui donner couleur.

BOUILLON, *jus*, *sorbitio*. On fait usage de bouillon gras & de bouillon de poisson.

Boüillon gras.

Prenez tranches de bœuf, roüelles de veau, une éclanche de mouton bien dégraissée cuite à la broche, autant de toutes ces viandes qu'il en faudra. Empotez-les à l'eau froide, faites-les cuire à petit feu, & écumez soigneusement; ajoutez-y ensuite vos volailles, selon le potage que vous voulez faire.

Si c'est pour vos bisques vous vous servirez de ce bouillon pour faire cuire vos poulets, vos cailles, vos pigeons à part, avec des tranches de lard & de citron pour les tenir bien blancs. Quand c'est pour des bisques, ajoutez dans votre corps de bouillon des volailles pour le nourrir. Vous l'assaisonnez de sel, racines, oignons, clous, & le laissez cuire à propos.

Ce boüillon sert généralement pour toutes sortes de potages. Il n'y a que le déguisement des viandes que l'on met sur les potages, & les garnitures, soit coulis ou légumes qui marquent les différens potages. On se sert de ce bouillon pour

moüiller toutes ſortes de coulis & pour mettre cuire toutes ſortes de légumes.

Boüillon de Poiſſon.

Prenez les corps de pluſieurs poiſſons dont la chair aura ſervi pour faire des hachis. Ayez une anguille, coupez-la par morceaux, mettez le tout dans un pot ſuffiſamment grand avec eau, beurre, ſel & poivre, bouquet de fines herbes & oignon piqué de clous de girofle. Laiſſez bien boüillir le tout pendant une heure, paſſez-le après dans un linge blanc; faites d'ailleurs frire de la farine, paſſez-la à l'étamine pour en faire un coulis, dont vous vous ſervirez pour nourrir votre bouillon quand vous le dreſſerez.

Autre Boüillon de Poiſſon.

Faites mitonner des tranches, habillez anguilles, brochets & carpes dont vous tirerez les oüies, & les coupez par tronçons. Mettez le tout dans une grande marmite avec eau, beurre, ſel, bouquet de fines herbes & oignons piqués de clous. Après une heure & demie de cuiſſon, paſſez le boüillon dans un linge, & le ſéparez en trois marmites.

Dans la premiere, mettez-les épluchures de champignons & les paſſez enſuite par l'étamine avec coulis, farine frite & un morceau de citron verd.

Cette liaiſon vous ſervira pour les Potages bruns, pour les Entrrées & Entremets.

Dans l'autre, paſſez amandes pilées & jaunes d'œufs durs, & ce ſera poûr vos Potages blancs, comme profitroles, éperlans, perches, ſoles, & autres poiſſons, au boüillon blanc & quelques ragoûts ſemblables.

Dans la troiſiéme marmite vous pouvez faire cuire le poiſſon de tous vos Potages tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque Gelée.

Autre boüillon de Poiſſon.

Prenez oignons, carottes & pannais, coupez-les par tranches, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre ; faites les ſuer comme un jus d'oignons. Quand cela eſt roux, mettez votre poiſſon dans la caſſerole, faites-lui faire deux ou trois tours ; moüillez-le d'une purée claire, mettez-y bouquet de perſil, ciboules, fines herbes, clous, & ſel, avec quelques champignons. Faites boüillir le tout pendant une heure paſſez-le au travers d'un tamis dans une moyenne marmite, & vous en ſervez pour mitonner vos potages de poiſſon.

Obſervez que pour les boüillons de poiſſon, la carpe eſt la meilleure.

Boüillon maigre.

Pour le potage aux herbes.

Mettez toutes ſortes de bonnes herbes avec de l'eau dans une marmite, avec deux ou trois croutes de pain ; aſſaiſonnez de ſel, beurre, & un bouquet de fines herbes. Après une heure de cuiſſon, paſſez le boüillon par un linge ou étamine.

Il vous ſervira pour le potage de ſanté ſans herbes, & pour beaucoup d'autres, comme potage de laituës, d'aſperges, de chicorée, d'artichaux, de cardes *&c.*

Boüillon de Racines.

Faites cuire deux ou trois litrons de pois verds ſécs, écraſez-les enſuite & les mettez dans une grande marmite qui tienne un ſeau d'eau. Mettez votre marmite ſur le feu pendant une heure & demie, retirez-la enſuite & la laiſſez repoſer. Paſſez dans un tamis la purée claire que vous metterez dans une moyenne marmite avec un paquet de carotes, un de panais, & un de racines de perſil, une douzaine d'oignons ; aſſaiſonnez de ſel, d'un bouquet de fines herbes,

& d'un oignon piqué de clous. Faites boüillir le tout ensemble avec un paquet d'oseille & un paquet de cerfeüil ; mettez-y deux ou trois cuillerées de jus d'oignons ; que votre boüillon soit d'un bon goût. Servez-vous-en pour mitonner toutes sortes de potages de légumes.

Boüillon du matin pour le déjeûner.

Prenez un morceau de bœuf de cimier, un bout saigneux de mouton, un colet de veau & deux poulets pour faire ce boüillon. Quand les poulets sont cuits prenez-en le blanc ; pilez-les dans un mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du boüillon. Le tout étant de bon goût, passez le dans l'étamine pour le mettre sur vos croûtes mitonnées du même boüillon que vous aurez fait.

Boüillon pour consommés.

Mettez une éclanche de mouton bien dégraissée dans un pot de terre avec un chapon, une roüelle de veau, une tranche de bœuf, une perdrix cuite à la broche, & trois pintes d'eau. Faites boüillir le tout à petit feu jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, pressez-le bien en le passant dans un linge.

Boüillon restaurant ou potage sans eau.

Mettez dans une marmite une rouelle ou tranche de bœuf, de la rouelle de mouton, de la roüelle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix, le tout bien retroussé, & les grosses viandes battuës. Arrangez-les dans votre marmite avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & persil ; assaisonnez de toutes sortes de fines herbes & peu de sel. Faites une pâte & avec du papier fort, bouchez exactement votre marmite en sorte que l'air ne puisse y entrer ni en sortir. Ayez une grande marmite où celle-ci puisse entrer. Remplissez-

la d'eau qui boüille toujours ; mettez-y du foin afin que l'autre marmite ne tourne point dedans. Vous la ferez bouillir ainsi pendant cinq ou six heures ; après cela vous la découvrirez, vous passerez tout le jus que la viande aura rendu & le dégraisserez bien ; hachez ensuite les volailles qui étoient dedans pour farcir un pain avec de bonnes garnitures ; étant farci, faites mitonner autant la soute que le pain avec le même jus, & faites un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard pour mettre par dessus. Garnissez avec des crêtes farcies, ris de veau, ou autre chose semblable. Le tout dressé proprement.

Autre Boüillon gras & maigre.

Comme le bouillon, dit l'élégant Auteur des dons de Comus, est l'ame des sausses il faut commencer par en faire de bon avec toute l'attention nécessaire.

Mettez dans une marmite, selon la quantité dont vous avez besoin, quatre ou six livres de tranches de bœuf, un gros jarret de veau, une poule & une vieille perdrix d'un excellent fumet. Ecumez bien le tout, mettez-y ce qu'il faut de sel, & le tenez bien doux ; au quart de la cuisson de votre bouillon, mettez-y carotes, panais, navets & deux poireaux blanchis un boüillon auparavant. Aux trois quarts de la cuisson vous le gouterez & vous y mettrez un petit bouquet de celeri avec deux clous de girofle, la moitié d'une racine de persil, & quatre oignons, le tout blanchi. A la parfaite cuisson de votre boüillon vous le passerez au clair & vous le dégraisserez bien pour vous en servir aux usages suivans.

Quintessence ou Restaurent.

Mettez dans le fond d'une casserole bien étamée quelques tranches d'oignons avec un peu

de moëlle de bœuf. Garnissez votre casserole de tranches de roüelle de veau qui soit fait & bien blanc ; mettez sur les tranches de veau quelques zestes de jambon bien sain & bien dégraissé, & ensuite quelques zestes de panais & de carotes. Ayez une poule bien saine tuée sur le champ & bien nettoyée en déhors comme en dedans. Coupez-la par membres & les concassez; mettez-les tout chauds dans votre casserole, & remettez par dessus quelques bardes de veau & de petits zestes de jambon. Observez que pour tirer deux pintes de cette quintessence, il ne faut que quatre à cinq livres de veau & quatre onces de jambon avec la poule, le tout bien arrangé dans votre casserole ; jettez-y un verre de votre bouillon ; lûtez bien la casserole, mettez-la d'abord sur un bon feu pour éviter l'inconvénient qui arrive quand on la fait d'abord aller à petit feu, qui est que la viande rend son jus sans être refaite, & que le jus s'attache & se caillebotte sur la viande, ensorte que dans la suite ce jus se durcit en cuisant, ce qui l'empêche de tomber dans le fond de la casserole pour former le restaurant.

Lorsque votre viande est refaite, mettez votre casserole sur un feu modéré l'espace de trois quarts d'heure, & que cela sue continuellement. Prenez garde que rien ne s'attache à la casserole, & moüillez à blanc avec votre boüillon, dont la quantité doit être proportionnée de maniere que le restaurant ne soit point âcre ni trop fort, mais doux, onctueux, & enfin de façon à pouvoir diversifier vos sausses qui ordinairement sont faites avec plusieurs sortes d'ingrédiens qui portent avec eux leur goût & leur saveur. Plusieurs Officiers pourroient mettre dans cette quintessence plusieurs choses de goût fort comme l'ail, du clou, du basilic, des champignons, &c.

mais la façon la plus ſimple eſt la meilleure pour le goût & pour la ſanté.

Boüillon maigre.

Comme on n'a pas moins beſoin en maigre qu'en gras d'un bon corps de boüillon pour nourrir les Potages, les Entrées & les Entremets, il eſt à propos d'en marquer la façon.

Mettez dans une marmite la quantité de pois convenable pour le boüillon que vous voulez faire; faites-les cuire aux trois quarts & demi ſeulement ; s'ils étoient cuits tout-à-fait, ils ſe réduiroient en purée, & rendroient le boüillon trouble. Il faut qu'il ſoit très-clair, & qu'après l'avoir paſſé dans un tamis, vous le mettiez dans une autre marmite propre avec un morceau d'excellent beurre, carotes, panais, oignons, navets, celeri, quelques racines de perſil, le tout blanchi à propos ; ajoutez du ſel, un bouquet de perſil & de ciboules, clous, macis, coriande, baſilic, le tout dans une juſte proportion; faites boüillir tout doucement juſqu'à la parfaite cuiſſon des racines, puis laiſſez-le repoſer.

Ce boüillon ſert pour tous les potages, oils, en lui donnant la couleur convenable.

Mettez enſuite dans une caſſerole des tranches d'oignons, un morceau de beurre, des zeſtes de carotes & de panais, des tronçons de carpes bien nettoyés, des tronçons de tanches, de brochets & d'anguilles; remettez par deſſus cela quelques tranches d'oignons, de carotes & panais, quelques champignons, un peu de boüillon de pois; couvrez la caſſerole, faites ſuer doucement pendant trois quarts d'heure: enſuite faites attacher légérement le jus & le moüillez avec du boüillon de racines ; après cela remettez dans la marmite devant le feu tout ce qui eſt dans la caſſerole, faites-le bouillir une bonne demi-

heure, & vous aurez d'excellent boüillon; pourvu que le poiſſon ne ſente point la bourbe.

BOUTON. Entrée d'un petit Bouton. Formez un godiveau bien aſſaiſonné comme pour le Poupeton. (Voyez Godiveau d'un poupeton à l'article *Godiveau.*) Faites en comme une abaiſſe ſur de grandes bardes de lard qui puiſſent enveloper tout votre Bouton; mettez-y un bon ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, crêtes, mouſſerons & pointes d'aſperges paſſées au blanc; recouvrez-le avec une autre abaiſſe de godiveau & de bardes, faites-le cuire doucement à la braiſe ou autrement; ſervez après avoir dégraiſſé & garni de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlés.

On en peut faire autant en maigre, formant le godiveau de chair de carpes, anguilles, tanches & autres bien hachées & aſſaiſonnées.

BRAISES, maniere de cuiſſon qui releve extrêmement le goût des viandes. On trouvera la maniere de faire les différentes braiſes ſous les noms particuliers des viandes que l'on accommode ainſi.

BREBIS, *Ovis.* On ne mange gueres de Brebis, la chair en eſt inſipide, viſqueuſe & ſujette à produire des humeurs groſſieres, & de mauvais ſucs.

Quant à ce qu'on appelle proprement Mouton, qui eſt le mâle de la Brebis, coupé, c'eſt une viande fort eſtimée, parce qu'elle eſt tendre, qu'elle a un bon goût & fort amoliſſante, pleine de parties huileuſes, balſamiques & de ſels volatils propres à produire de bons effets.

On doit choiſir un Mouton qui ſoit jeune, gras, tendre, qui ait eù de bons paturages, & qui ait vécu dans un air pur & ſec; c'eſt alors une nourriture fort ſaine & fort aiſée à digérer.

Quand il eſt vieux, ſa chair eſt ſéche, dure & plus difficile à digérer. Voyez *Mouton*.

BREME, *Breſmia*, poiſſon d'eau douce, reſſemblant aſſez à la carpe, excepté qu'il eſt plus plat, & qu'il a de plus grandes écailles. On le trouve ordinairement dans les eaux dormantes, il ſe nourrit d'herbes & de boue.

La Brême a la chair molaſſe, & d'un goût peu relevé; on n'en fait pas grand cas, on l'apprête de la même maniere que la carpe : elle paroit rarement ſur les bonnes tables.

Il y a auſſi une Brême de Mer (M. Andry dit Brame) autrement appellée Dorade, ou Dorée, *Aurata*, à cauſe de la couleur de ſes écailles; ſa tête paroît d'un verd doré, & le reſte du corps d'un jaune d'or, mêlé d'azur; elle a le dos hériſſé d'épines, la queuë fourchuë, deux nageoires au deſſous de la tête, autant ſous le ventre, & tout le corps plus large que rond. C'eſt un poiſſon excellent, & dont les anciens faiſoient grand cas; il a la chair blanche, ferme, un peu plus ſéche que celle de la truite & du ſaumon, mais d'un goût auſſi agréable; elle ſe digére facilement, nourrit bien, & n'eſt point ſujette à ſe corrompre dans l'eſtomac.

On mange la Brame ou Dorade rôtie, grillée, ou au court-bouillon; on la ſale auſſi pour la garder, mais elle perd alors beaucoup de ſon goût, & n'eſt pas ſi ſaine.

On l'appelle à Rome *Poiſſon de S. Pierre*, parce que le peuple croit que le poiſſon dans la bouche duquel S. Pierre trouva la piéce de monnoye, avec laquelle il paya le tribut à Ceſar, étoit une Dorade.

Brême grillée.

Ecaillez-la & la vuidez de ſes boyaux; enſuite inciſez-la, ou la taillez ſur les côtés, & la frotez de beurre fondu. On la poudre d'un peu de

ſel, & on la met rôtir ſur le gril; on l'arroſe de tems en tems de beurre fondu, juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite; faites après une ſauſſe rouſſe avec ciboules hachées, perſil, capres, anchois, bon beurre, ſel & poivre. On paſſe le tout à la caſſerole, on le moüille d'un peu de boüillon de poiſſon, on le laiſſe boüillir deux ou trois boüillons; on lie enſuite cette ſauſſe avec de la farine frite, ou un coulis de poiſſon: il faut obſerver que le tout ſoit bien aſſaiſonné, & de bon goût; on ne doit pas mettre l'anchois que dans le tems qu'on eſt prêt à ſervir. Quand ce ragoût eſt achevé, on le ſert pour Entrée, en le garniſſant de laites de carpes frites, ou de croutons, ou de perſil frit ſeulement, ou d'andoüillettes de poiſſon.

Brême rôtie.

On ſert auſſi la *Brême* rôtie ſur le gril, & on l'accommode comme le Brochet, ou bien on fait ſimplement deſſous une ſauſſe avec du beurre frais, perſil, ciboules hachées menu, ſel, poivre, & une pointe de vinaigre; il ne faut pas que le beurre ſe tourne en huile. On lie cette ſauſſe, & l'on ſert ce poiſſon pour Entrée, garni de quelques marinades de poiſſon, ou autres garnitures qu'on voudra. On peut encore ſervir la *Brême* avec une bonne farce d'herbes.

BREZOLE, eſpece de ragoût. On en fait de Veau, de Dindon, de Mouton, *&c.*

Brezoles de Veau à l'Italienne.

Coupez de la roüelle de Veau par filets bien minces; foncez une caſſerole d'une tranche de jambon avec huile, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin & mêlé dans l'huile; mettez-y une couche de filets de Veau, ſel, gros poivre, & remettez de l'huile avec toutes les fines herbes qui ſont dedans, enſuite une couche de filets de Veau,

& de même jusqu'à la fin. Faites cuire à petit feu à la braise. Quand les brezoles sont cuites, retirez-les une à une avec un couteau & les mettez dans une casserole à part; dégraissez la sausse qu'elles ont renduë, mettez-y du coulis bien dégraissé, & versez sur vos brezoles avec des échalotes hachées, faites chauffer sans bouillir & servez.

Brezoles de Dindon.

Choisissez un Dindon bien tendre, ôtez-en la peau, levez-en toute la viande, coupez-la par filets bien mince, faites vos brezoles comme les précédentes.

Brezoles de Mouton à l'Angloise.

Levez le filet d'un quarré de Mouton tout d'une piece, ôtez-en les filandres, faites-en des brezoles comme celles de veau; foncez une casserole ronde de persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché; mettez-y du lard fondu, ensuite une couche de brezoles, persil, ciboules, ail, échalottes, gros poivre, une feüille de laurier, lard fondu par dessus; mettez la casserole sur un grand feu, après un boüillon; remuez-les en les égouttant de leur graisse. Il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour les cuire; moüillez après d'une bonne essence, faites chauffer sans boüillir, & servez.

Brezoles de Mouton d'une autre façon.

Levez les noix d'un gigot, coupez-les en gros dés, applatissez-les avec le couperet de l'épaisseur d'un doigt; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, avec persil, ciboules, champignons hachés & passez avec du lard fondu; arrangez dessus les brezoles, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une feuille de laurier entiere par dessus; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise.

Quand elles ſont cuites, retirez-les une à une; & les dreſſez ſur un plat; mettez du coulis dans la ſauſſe qu'elles ont renduë, faites lui faire un bouillon pour la dégraiſſer, paſſez-la au tamis, & ſervez ſur les Brezoles.

BRIOCHE, *Placenta*, pâtiſſerie délicate que l'on fait avec de la farine, du beurre & des œufs. Prenez un boiſſeau de farine, mettez un tiers de côté, & dans ce tiers un quarteron de levure de biere; délayez-la avec de l'eau un peu plus que tiede, paîtriſſez-la un peu plus que molle, moüillez-la un peu, & la mettez lever dans une nappe bien envelopée l'eſpace d'une demi-heure en hyver, & point en été. Pendant ce tems là, mettez le reſte de la farine ſur la table, faites un trou au milieu, mettez-y un quarteron de ſel fin, cinquante œufs & cinq livres de beurre bien manié; jettez le beurre par petits morceaux avec les œufs, un peu d'eau, & mêlez bien le tout enſemble & enſuite la farine Quand le tout eſt bien mêlé, paitriſſez trois fois, & l'étendez; jettez la pâte du levain par deſſus bien tenduë; coupez-la pluſieurs fois avec les mains pour la mettre en différens tas; & quand elle eſt bien mêlée avec le levain, donnez-lui encore trois ou quatre tours avec les mains, mettez-la enfin dans une nappe bien envelopée, & la laiſſez revenir ſept ou huit heures avant de vous en ſervir. Prenez un morceau de pâte ſuivant la groſſeur des brioches que vous voulez faire, moüillez-le & appuyez un coupe pâte deſſus, dorez-le, & faites cuire au four.

On ſe ſert de la même pâte pour le pain béni.

BROCHET, *Lucius*. Ce poiſſon eſt commun dans les Rivieres; il nourrit médiocrement & produit un aſſez bon aliment. Quelques-uns prétendent qu'il ſe digére difficilement, qu'il

pese toujours sur l'estomac, & qu'il fournit toujours un mauvais suc; apparemment parce que ce poisson se nourrit de bouë dans les Etangs.

On doit éviter de manger les œufs du *Brochet*, parce qu'ils excitent des nausées, & qu'ils purgent quelquefois assez violemment : les œufs de Brochet sont fort bons à manger.

Le *Brochet* doit être choisi gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable, qui ait été pris dans les rivieres préférablement à celui qui habite les lieux bourbeux & fangeux.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Le Brochet, dit M. Lemery, principalement celui de Riviere, est d'un goût si délicieux, qu'on le sert sur les meilleures tables, comme un mets exquis. Quoiqu'en disent quelques Auteurs anciens, il peut passer pour un bon aliment, & il se digére facilement, parce que sa chair est friable, peu compacte, peu resserrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs visqueuses & grossieres.

Il convient en tout tems, mais particulierement en hyver, à toute sorte d'âge & de tempérament.

La chair de Brochet, dit M. Andry, n'est pas si facile à digérer que celle de la Truite ou de la Perche. Aussi le Brochet ne convient guere aux infirmes. Nonnius ne veut pas qu'on mette le Brochet au rang des alimens salutaires. Pisanelli dit qu'il doit être défendu aux malades : les vieux Brochets & ceux qui se nourrissent dans les eaux bourbeuses, sont les moins sains.

Le Brochet s'apprête de plusieurs façons différentes; il est assez sain soit à la sausse d'Allemagne, soit au bleu, soit rôti à la broche; plusieurs le mangent frit, mais il est alors beaucoup plus difficile à digérer, à cause de la mauvaise qualité que le beurre & l'huile ne manquent

point de contracter par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlans.

Le Brochet en casserole ou au beurre roux, est encore assez mal sain, surtout quand il est lardé d'anguille, selon l'usage ordinaire, car l'anguille est déja fort mal saine de sa nature.

Brochet aux Anchois.

Vuidez le Brochet, faites y quelques incisions, mettez-le mariner avec du vinaigre, du poivre, du sel, du laurier & des ciboules; quand il est mariné, farinez-le, & le faites frire de belle couleur. Faites ensuite fondre des anchois au beurre roux, passez-les à l'étamine après y avoir ajouté du jus d'orange, des capres & du poivre blanc, on met le Brochet dans la sausse & l'ayant garni de persil frit, on le sert.

Brochet à la Sausse Allemande.

On prend un Brochet qu'on habille proprement, on le coupe en deux, on le fait cuire, mais non tout à fait; l'ayant tiré, on l'écaille, on le met dans une casserole avec vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons hachés, des truffes & des morilles; on fait bouillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe; on y met un morceau de bon beurre; il faut qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan. Quand on est prêt à servir, on dresse ce plat, & on le garnit de ce qu'on veut.

Brochet à la broche.

Ecaillez-le, incisez légérement, & le lardez de moyens lardons d'anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes; mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant de vin blanc, vinaigre, citron verd. Quand il est cuit, on fait fondre des anchois dans la sausse; on les passe par l'étamine avec un peu de coulis, on y ajoute des huitres amorties dans la sausse, avec capres, poivre blanc

blanc, & on ſert. Au défaut de coulis, on ſe ſert d'un petit roux de farine.

Autre façon.

Ecaillez, vuidez votre Brochet, faites une farce compoſée de chair & laitance de carpes, chair d'anguille, de tanches,& fines herbes; hachez le tout avec des champignons, truffes, pointes d'aſperges : ſi c'eſt en charnage, joignez-y quelques jaunes d'œufs durs; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, clous, muſcade, & liez cette farce avec un peu de vin blanc, dans lequel vous ferez infuſer un oignon blanc; ajoutez-y de petits morceaux de beurre frais : farciſſez enſuite le corps du Brochet, & le recouſez. Après, embrochez-le, & l'envelopez d'un papier graiſſé de bon beurre; vous l'arroſerez de verjus & d'eau. Quand il ſera preſque cuit, on ôte le papier pour lui faire prendre couleur, & on le ſert ſec, ou bien avec une petite ſauſſe pointuë deſſous, c'eſt-à-dire, on prend deux anchois, des capres avec un coulis léger, avec deux jus de citron, du poivre & du ſel qu'on fait chauffer enſemble, & qu'on met dans un plat,& le *Brochet* deſſus.

Brochet en caſſerole.

Ecaillez les *Brochets* & les lardez d'anguille; faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, ſel, poivre, muſcade, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, baſilic & citron verd. Quand ils ſont cuits, on fait un ragoût de champignons, qu'on paſſe dans une caſſerole avec un peu de bon beurre frais, qu'on mouille avec du boüillon de poiſſon, & on le lie avec un bon coulis : il faut que le tout ſoit de bon goût. Quand on eſt prêt à ſervir, on retire les *Brochets* dans un plat, on met le ragoût par deſſus, & on ſert chaudement.

Brochet au court-boüillon.

Mettez votre Brochet dans un plat, jettez dessus du vinaigre & du sel tout boüillant ; faites ensuite bouillir du vin blanc, verjus, sel, poivre clous, laurier, oignons & citron verd, ou orange. Quand ce court-boüillon boüillira à grand feu, mettez le Brochet plié dans une serviette, avec l'assaisonnement marqué ci-dessus, comme de fines herbes, oignons, citron, laurier, poivre, sel, clous, un bon gros morceau de beurre dans le corps ; quand il est cuit, on le sert à sec sur une serviette blanche pour un plat de rôt, garni de persil.

On trouvera à l'article de *Court-boüillon* la manière de le faire pour tous les Poissons d'eau douce.

Grand Brochet en Entrée.

On le coupe en quatre, on met la hure au court-boüillon, un travers à la sausse blanche, un en filet ou en ragoût, la queuë frite avec une sausse de capres ; on dresse le tout dans un grand plat : on y peut ajouter un petit ragoût de foie de Brochet & de laitances de carpes.

Brochets en gras pour Entremets.

On le fait blanchir dans l'eau tiede après l'avoir écaillé & vuidé par le haut du ventre, & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, on l'arrose & on le fait cuire comme on a dit du *Brochet à la Broche* ; on le garnit de ris de veau piqués, & de champignons farcis. Il se peut encore accommoder comme la Truite, où l'on peut aller voir pour s'en instruire.

Brochet farci.

Fendez le long du dos, levez la peau depuis la tête jusqu'à la queuë ; ôtez la chair & les petites arêtes ; laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand vous l'aurez farci. Cela fait, il faut prendre moitié de chair de Brochet

moitié de celle de Carpe ou d'Anguille ; hachez-le bien menu avec persil, sel & poivre, fines herbes & champignons ; on en farcit adroitement le Brochet le long de l'arête qu'on a laissée ; on enveloppe ce hachis de la peau du Brochet, & on la recout ; après cela on met le tout cuire dans une casserole avec beurre roux, farine frite, boüillon de poisson, ou purée claire, un filet de verjus. Quand le ragoût est presque cuit, on y ajoute quelques champignons coupés en dés, laites de Carpes ; si on veut, on sert ce *Brochet* farci garni de pain ou persil frit avec des tranches de citron.

Autre façon.

On pile dans un mortier une douzaine de grain de coriandre avec deux clous, on y met le hachis de poisson avec la grosseur de deux tiers de bon beurre, on y ajoute gros comme un œuf de mie de pain qu'on a fait mitonner dans de la crême de lait sur le fourneau ; on la met dans la farce avec quatre jaunes d'œufs crus ; on mêle le tout ensemble dans le mortier, ensuite on farcit les *Brochets*. Les ayant cousus, on les met dans une casserole de leur grandeur ; on fait un petit roux moüillé moitié boüillon de poisson, moitié vin blanc, qu'on met dans ces Brochets ; on les assaisonne d'oignons, de persil, de sel, de poivre, clous & fines herbes ; on les fait mitonner à petit feu, de peur qu'ils ne se cassent, on fait un ragoût avec quelques champignons, queuës d'écrevisses, truffes, pointes d'asperges dans la saison, ou culs d'artichaux ; on passe les champignons dans la casserole avec un peu de beurre frais, on les moüille d'un boüillon de poisson, on les lie d'un bon coulis d'Ecrevisses ou d'autres. Quand ce ragoût est fini, qu'il est d'un bon goût, & qu'on est prêt de le servir, on tire ces Brochets de de-

dans leur jus, & on les met dans un plat pour les laiſſer égoutter ; après on les met dans le plat qu'on leur a deſtiné pour être ſervis, & le ragoût par deſſus : le tout doit être chaudement ſervi. Il faut obſerver que quand on ſert des pointes d'aſperges qui ont été blanchies, on ne les doit mettre dans le ragoût qu'un moment avant que de les ſervir, de peur qu'elles ne cuiſent trop.

Brochets en Haricot aux Navets.

On coupe les Brochets par morceaux, petits comme la moitié du doigt, on les fait blanchir ; étant égouttés, on les paſſe au beurre roux, & les navets à moitié roux auſſi ; on les fait cuire doucement enſemble, & on y met une liaiſon de bon goût.

Brochets anx Huîtres.

On habille le Brochet, on le coupe par tronçons, on le met dans une caſſerole avec du vin blanc, perſil, ciboules, champignons, trufes hachées, ſel, poivre & bon beurre. On a des huitres qu'on fait un peu blanchir à l'eau avec quelques filets de verjus ; étant blanchies, on les jette dans la caſſerole avec leur eau, & quand on eſt prêt à ſervir, on dreſſe ce brochet, & on le garnit de ce qu'on a.

Brochet mariné.

On l'habille, on l'écaille, on le met mariner pendant deux heures dans du verjus, ſel, poivre, ciboules, laurier & jus de citron ; enſuite on le fait frire l'ayant fariné, ou bien on le met cuire au four dans une tourtiere après l'avoir trempé dans du beurre fondu & poudré de ſel, mie & chapelure de pain paſſé au tamis. Etant cuit & de belle couleur, vous le ſervez avec une ſauſſe deſſous, compoſée de beurre roux, anchois fondus & paſſés à l'étamine, un jus d'orange, capres, ſel & poivre ; garniſſez de perſil frit, ou

de foie de brochet, ou de laitances de carpes frites.

Brochet en ragoût.

On l'habille proprement, & on le coupe par gros morceaux ; on le met ensuite dans une casserole avec vin blanc, beurre frais, sel, poivre, bouquet de fines herbes, un peu de citron verd, & clous de girofle. On laisse cuire le tout doucement ; pendant qu'il cuit, on fait à part un ragoût de champignons passé à la casserole avec huitres, capres, farine frite, un peu de sausse où on aura cuit le brochet. Quand le brochet est cuit, & que la sausse est achevée, on le dresse dans un plat qu'on sert pour Entrée, & qu'on garnit de champignons frits, ou de foie de brochet frit, ou de persil frit simplement.

Brochet à la sausse blanche.

On le met en casserole avec un peu d'eau & vin, bouquet de fines herbes, sel, poivre ; étant cuit, on le tire au sec, on y fait une sausse avec du beurre blanc, & une liaison de foie de brochet, & mie de pain pilée qu'on passe à l'étamine après avoir fait bouillir le tout dans une casserole, avec un peu de bouillon au poisson, ou purée claire. Quand la sausse est faite, on met le Brochet dedans, on l'y laisse prendre un bouillon ou deux, puis on sert pour Entrée garnie de persil frit.

Autre façon.

On habille le Brochet comme ci devant, & la sausse blanche se fait avec de bon beurre, une pincée de farine, deux anchois hachés, une ciboule entiere, une tranche de citron, capres, sel, poivre & muscade ; on y met un filet de vinaigre avec un peu d'eau. Quand on est prêt à servir, on tourne la sausse sur le fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée, on la jette sur le poisson ; quand on veut dégraisser la sausse blanche, on

n'a qu'à y mettre une fois du coulis d'Ecreviſſes dedans, une autre fois du coulis roux, une autre fois du coulis blanc ; ce mélange eſt bon & diverſifie ladite ſauſſe. Cette ſauſſe blanche de la manière qu'elle eſt marquée, ſert à toutes ſortes de poiſſons, que l'on ſert de cette maniere.

Brochets à la ſauſſe Robert.

On écaille & on vuide les Brochets, on les fend, on les coupe en quatre, on les ciſele, on les met mariner avec ſel, poivre, oignons, tranches de citron, baſilic, laurier & vinaigre. Au bout d'une heure, on retire les matelats de la marinade, & on les met ſur un linge blanc pour les eſſuyer, on les farine, & on les fait frire ; on fait enſuite une ſauſſe Robert de cette maniere.

On met du beurre dans une caſſerole, on a des oignons coupés en dés, qu'on fait frire dans la caſſerole, juſqu'à ce qu'ils ſoient roux ; on les moüille d'un boüillon de Poiſſon; étant cuits, on les dégraiſſe bien, on les lie d'un bon coulis; on met les Brochets dans la ſauſſe mitonner ſur les cendres chaudes; quand on eſt prêt à ſervir, on dreſſe proprement le Brochet dans un plat. Avant de jetter la ſauſſe deſſus, on la met un peu ſur le feu, on y met un peu de moutarde, & un filet de vinaigre ; on a ſoin qu'elle ſoit de bon goût, on la jette ſur les brochets, & on ſert chaudement.

Ceux qui n'ont pas la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à ſe ſervir d'un peu de farine, dans le tems que l'oignon eſt preſque roux avant de les moüiller, afin que la farine ait un peu le tems de cuire : la marinade ci-deſſus ſert pour tous les poiſſons d'eau douce frits.

Brochet en fricaſſée de Poulets.

Mettez votre Brochet coupé par tronçons dans une caſſerole avec du beurre, un bouquet, des champignons ; paſſez-le ſur le feu ; mettez-y

ensuite une pincée de farine, & moüillez de boüillon & de vin blanc, & le faites cuire à grand feu. Quand il sera cuit, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

Brochet à la Génévoise.

Prenez un brochet bien approprié, ficelez-le de deux doigts en deux doigts; mettez-le dans une poissonniere de sa grandeur, avec sel, poivre, un oignon piqué de clous, feüilles de laurier, deux croutes de pain, quatre bouteilles de vin, trois de blanc, une de rouge du meilleur, peu de sel; il faut que le court boüillon se réduise à chopine de Paris. Mettez-le sur un feu de fagot vif, que le feu prenne dedans; quand ce feu a fait son effet, mettez y une demi-livre de beurre, laissez cuire doucement; ajoutez des épices faites d'un gros de macis, un gros de girofle, demi-gros de canelle, le tout pilé & réduit en poudre, que cela cuise une heure; quand le court-boüillon est assez réduit jettez-y des morceaux de beurre toujours en remuant la poissonniere, de peur que la sausse ne tourne en huile; tirez enfin votre sausse dans une casserole en égouttant bien le poisson; finissez-la en y mettant du beurre petit à petit jusqu'à deux ou trois livres, toujours en remuant; dressez le Brochet dans un plat, votre sausse par dessus & servez chaudement.

Le pain que l'on met dedans sert à ôter l'âcreté du vin; il faut l'ôter avant de mettre le beurre. Sur chaque livre de poisson il faut une chopine de vin, & une chopine de plus pour la premiere livre.

La Truite à la Génévoise se fait de même, Carpe, Perche, Anguille & autres poissons de même. Comme les gros Boissons ne se mangent pas tout à la fois, on fait réchauffer le reste

entre deux plats, la même ſauſſe allongée avec vin & beurre comme ci-devant.

Brochet en gras roulé.

Choiſiſſez un gros Brochet, quand il eſt écaillé ôtez la tête & la queuë, fendez-le par le dos d'un bout à l'autre, vuidez-le par cette ouverture, ôtez-en l'arête, enſuite levez la chair de deſſus la peau; de cette chair faites des lardons, faites-en auſſi de jambon & de lard de la même groſſeur, & de vos rognures faites une bonne farce bien aſſaiſonnée où il entre un peu d'anchois; coupez en deux la peau du brochet, étendez deſſus un petit lit de farce, arrangez y les lardons du jambon, de brochet & de lard, quelques queuës d'écreviſſes, quelques capres, une truffe verte hachée; ſaupoudrez tout cela; mettez par deſſus un peu de farce pour couvrir, que vous uniſſez avec la main trempée dans un œuf battu; roulez-les proprement & les ficelez, mettez un peu d'œuf battu aux deux bouts, farinez par deſſus; faites-les cuire enſuite à la broche ou au four. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les proprement dans un plat, une ſauſſe piquante deſſous, & ſervez pour Entrée.

Autre façon de faire cuire ce Brochet.

Mettez ſuer dans une caſſerole quelques tranches de roüelle de veau battues avec deux tranches de jambon, un oignon par tranches, quelques petits morceaux de lard au fond, faites réduire en caramelle; ajoutez-y enſuite un morceau de beurre frais & une cuillerée de farine Quand cela aura pris couleur, moüillez de boüillon & d'une demi-bouteille de bon vin blanc; aſſaiſonnez de ſel, poivre, avec un bouquet de fines herbes, & une gouſſe d'ail; mettez-y enſuite cuire vos roulades de brochet. Quand elles ſont cuites, vous pouvez les ſervir avec une ſauſſe à l'Eſpagnole

pagnole, quelques capres & une échalote hachée dedans. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de faire la ſauſſe à l'Eſpagnole.)

Brochet glacé à l'Eſpagnole.

Votre Brochet écaillé & vuidé, levez-en la peau d'un côté pour le piquer de petit lard; coupez-le enſuite en tronçons, foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon coupées en dés, faites-les ſuer un quart d'heure, moüillez avec deux verres de bon vin blanc, une cuillerée de réduction, bon boüillon; ajoutez un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, une gouſſe d'ail, clous de girofle. Faites bouillir cette glace pendant une heure, paſſez-la au tamis, faites blanchir un moment les tronçons de brochet dans l'eau bouillante, mettez-les enſuite dans l'eau fraiche, & les faites cuire dans la glace que vous avez paſſé au tamis. Quand ils ſont cuits, retirez-les, & faites réduire le bouillon en caramel; faites-y enſuite glacer votre Brochet comme un fricandeau, mettez dans le fond d'un plat une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire,) les tronçons de Brochet deſſus & ſervez.

Brochet à la Sultane.

Lardez un gros Brochet moitié jambon, & moitié lard; faites une farce de volaille cuite à la broche & froide, hachée avec graiſſe de bœuf, lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, une mie de pain paſſée ſur le feu avec un verre de vin blanc, le tout pilé enſemble; aſſaiſonnez de ſel, poivre, jaunes d'œufs pour liaiſon. Rempliſſez le dedans du Brochet avec cette farce, couſez-le pour que rien ne ſorte; paſſez une échalote au travers du brochet, & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier. Pendant qu'il cuit, mettez une chopine de vin blanc dans une caſſerole

avec un morceau de beurre ; quand il a boüilli, servez-vous-en pour arroser le Brochet. Quand il est cuit, dressez le dans un plat, une sausse à la Sultane par dessus, & servez.

Brochet à la Romaine.

Ecaillez & vuidez un gros Brochet, lardez-le de lard, d'anchois & de jambon ; faites une farce avec de la volaille cuite à la broche, hachée avec de la tetine de veau, lard blanchi, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, une mie de pain passée avec de la crême, un peu de sel & poivre, quelques jaunes d'œufs pour liaison ; farcissez-en le dedans du Brochet, cousez-le pour que rien ne sorte, foncez une poissonniere avec des tranches de veau & des bardes de lard, le Brochet par dessus ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, tranches d'oignons, thin, laurier, basilic, gousses d'ail, persil, ciboules ; moüillez de trois demi-setiers de vin de Champagne, & faites cuire le Brochet dans le four. Quand il est cuit, arrosez-le avec du beurre pour le panner, faites-lui prendre couleur au four ; passez la cuisson au tamis, dégraissez la sausse, remettez-la sur le feu avec deux cuillerées de coulis, faites-la réduire, pressez-y un jus de citron, & servez avec le Brochet.

Brochet panaché.

Votre Brochet écaillé & vuidé, ôtez-en la tête, coupez-le par tronçons ; lardez chaque tronçon avec jambon, lard, anchois, truffes. Mettez le Brochet dans une casserole avec une demi-bouteille de vin Champagne, deux cuillerées de réduction, gros poivre, sans sel, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, quelques échalottes, le tout haché très-fin, un demi-verre d'huile, & le faites cuire. Quand il est cuit, la sausse presque réduite, dressez-le dans

un plat; mettez dans la sausse un morceau de beurre, capres hachées, un anchois haché, deux jaunes d'œufs durs hachés, une pincée de persil blanchi haché ; faites lier la sausse sans boüillir, & servez avec le Brochet.

Brochet à la Cendre.

Ecaillez & vuidez deux anciens Brochets ; ouvrez-les le long du ventre pour en ôter l'arête ; farcicez-le dans le corps d'un salpicon fait avec un ris de veau blanchi, deux foies gras blanchis, une tranche de jambon, du lard, le tout coupé en petits dés, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une gouss d'ail, le tout haché très-fin, & lard rapé. Cousez les pour que rien ne sorte ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, bardes de lard : arrangez dessus le Brochet sens dessus dessous, couvrez-les de bardes de lard, tranches de veau & de jambon, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, thin, laurier, basilic. Faites cuire à très-petit feu. Quand les Brochets sont cuits à motié, mettez dans la braise un verre de vin de Champagne bouilli & écumé, quand ils sont tout à fait cuits, dressez-les dans un plat. Mettez dans la casserole où ils on cuit une cuillerée de coulis ; faites boüillir, dégraissez la sausse, passez-la au tamis, & servez avec le Brochet.

Brochet à l'Etuvée.

Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une casserole avec trois cuillerées de coulis maigre, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier, basilic, clous de girofle, deux gousses d'ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, un morceau de bon beurre, une demi-bouteille de vin de Champagne, bon boüillon. Faites cuire le brochet à

grands boüillons. Quand il eſt cuit, mettez-y un anchois haché, des capres fines entieres; ſervez-le Brochet avec des croûtons paſſés au beurre.

Brochet en Haricot au Blanc.

Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une caſſerole avec oignons en tranches, deux gouſſes d'ail, clous de girofle, un morceau de beurre, perſil, ciboules, racines, une chopine de vin blanc, un demi-ſetier d'eau, ſel, poivre; faites-le cuire dans ce court bouillon; tournez des navets en amandes, faites les blanchir juſqu'à ce qu'ils ſoit cuits à moitié, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, moüillez avec un verre de vin de Champagne & boüillon; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & faites cuire les navets. Quand ils ſont cuits, la ſauſſe tout à fait reduite, liez-les avec trois jaunes d'œufs & de la crême; mettez-y un jus de citron, retirez-le Brochet de ſon court-boüillon, ôtez-en la peau, dreſſez-le dans un plat, le ragout de navets par-deſſus, & ſervez chaudement.

Brochet à la broche, à la Conty.

Laiſſez mortifier un beau Brochet; quand il eſt écaillé & vuidé coupez une Anguille par la moitié, une partie pour faire des lardons & l'autre pour faire une farce. Maniez ces lardons d'anguille avec perſil, ciboules, une pointe d'ail. Lavez huit ou dix anchois, fendez-les en deux, coupez chaque moitié en deux parties, lardez le Brochet moitié anchois, moitié anguille. Faites une farce de ce qui vous reſte d'anguille avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un morceau de beurre, de la mie de pain paſſé ſur le feu avec un verre de vin de Champagne, ſel, poivre, quatre jaunes d'œufs

pour liaiſon, le tout pilé. Mettez cette farce dans le corps du Brochet, couſez-le pour qu'elle ne ſorte pas, paſſez un hattelette en travers, & l'attachez à la broche; faites cuire votre Brochet enveloppé de papier, & l'arroſez de tems en tems avec un peu de beurre; quand il eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, une bonne ſauſſe piquante par-deſſus & ſervez.

Brochet à la Flamande.

Après l'avoir écaillé & vuidé coupez-le par morceaux, ou ſi vous l'aimez mieux laiſſez-le entier. Mettez-le dans une caſſerole avec un demi-verre d'huile, une demi-bouteille de vin de Champagne, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, baſilic, oignons en tranches, racine en zeſtes, deux tranches de citrons, deux cuillerées de boüillon, faites cuire à grand feu. Quand le Brochet eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, paſſez le court boüillon au tamis, faites-le réduire, mettez-y une cuillerée de coulis, un morceau de beurre, un peu de perſil blanchi haché; faites lier la ſauſſe ſur le feu ſans qu'elle boüille, & ſervez deſſus le Brochet.

Brochet à la Minime.

Coupez-le en trois morceaux, faites le mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, baſilic & vinaigre. Quand il eſt mariné, farinez-le, faites-le frire dans de l'huile, mettez dans une caſſerole deux cuillerées de coulis maigre, deux verres de vin de Champagne, quatre anchois hachés, un demi-verre d'huile, mettez dedans le Brochet bien égoutté de la marinade; faites le cuire à grand boüillon juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit réduite; mettez-y du gros poivre & ſervez.

Brochet à la Tartare au coulis d'oignons.

Coupez votre Brochet par la moitié, fendez

chaque moitié en deux, faites-le mariner avec huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail : pannez-le de mie de pain, faites-le cuire ſur le gril, arroſez-le de tems en tems du reſte de la marinade. Mettez dans une caſſerole trois gros oignons coupés en petits dés, paſſez-les avec du beurre, mettez-y une pincée de farine, & moüillez avec un verre de vin de Champagne, du jus maigre aſſaiſonné de ſel & de poivre : quand les oignons ſont bien cuits, paſſez-les dans une étamine pour en tirer un coulis. Faites-le boüillir dans une caſſerole ; s'il n'eſt point aſſez coloré, mettez-y un peu de jus maigre, dreſſez-le dans un plat, le Brochet grillé par-deſſus.

Brochet au gros ſel à la Perſillade.

Quand il eſt écaillé & vuidé fendez-le en deux, coupez-le par tronçons, cizelez-le du côté du dos, mettez-le à plat ſur une table, poudrez-le de gros ſel, laiſſez-le dans le ſel pendant une heure. Prenez du perſil haché, des racines de perſil coupées en filets, truffes & champignons hachés ; ôtez le ſel de deſſus le Brochet. Mettez-le auſſi dans la caſſerole, moüillez avec de l'eau boüillante, pouſſez-le ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe, mettez-y un peu de gros poivre & de muſcade, un peu d'ail & le jus d'un citron. Quand il eſt cuit, ſervez à courte ſauſſe.

Brochet à l'Allemande.

Coupez-le par filets, faites-le mariner dans du beurre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin, paſſez-le, & le moüillez de boüillon & de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel & poivre. Quand il eſt cuit, liez d'une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême, & ſervez.

Brochet piqué à la broche, farci à l'Allemande.

Ouvrez-le par le côté, piquez-le de l'autre,

rempliſſez-le d'une farce faite de poularde, graiſſe de bœuf, lard blanchi, mie de pain trempée dans la Crême, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre, une pointe d'ail, jaunes d'œufs pour liaiſon recouſez le trou, & faites cuire le Brochet à la broche ſur une hattelette. Quand il eſt cuit & de belle couleur ſervez deſſous une ſauſſe à l'allemande. Voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire.

Brochet en beignets.

Quand il eſt écaillé & vuidé, ôtez l'arête du milieu, & le coupez par filets; faites le mariner avec ſel, poivre, vinaigre, ail, perſil, ciboules, clous de girofle, un morceau de beurre manié dans la farine. Laiſſez-le pendant deux heures dans ſa marinade, faites-le frire enſuite & ſervez garni de perſil frit.

Brochet en Dauphin.

Choiſiſſez un beau Brochet; quand il eſt écaillé, inciſez-le ſur le côté en tournant, & de même ſur le long du dos; mettez dans les inciſions du ſel & du poivre, arroſez d'huile, & laiſſez mariner; paſſez enſuite une hattelette de fer dans la tête au travers des yeux & dans le travers du corps; faites lui prendre la figure d'un Dauphin, en le tortillant, que la tête ſoit d'un côté & la queuë de l'autre. Arroſez-le enſuite de ſa marinade, pannez-le de mie de pain, faites le cuire au four, & ſervez avec une ſauſſe hachée, ou une autre.

Brochet en filets à la ſauſſe aux Capres.

Otez-lui les oüies, ſans l'écailler, fendez-le en deux & le coupez par filets. Faites-le cuire enſuite dans un court-boüillon avec du vin blanc, de l'eau, oignons, perſil, laurier, thin, baſilic, ſel, poivre, un morceau de beurre. Quand il eſt cuit, ôtez les écailles, rangez-le proprement ſur un plat, & ſervez par deſſus une ſauſſe

blanche aux capres, ou telle autre ſauſſe que vous jugerez à propos.

Brochet frit en ragoût.

Quand il eſt écaillé, ôtez l'arrête, coupez-le par filets, mettez-le mariner, & après l'avoir fariné faites-le frire & ſervez avec un ragoût fait ainſi. Faites blanchir des laitances de carpes, paſſez des champignons avec un bouquet & un morceau de beurre, moüillés de coulis, ou de ſauſſe d'étuvée de carpe. Ajoûtez quelques cornichons blanchis dans le ragoût, & ſervez avec le Brochet.

Brochet à la Hollandoiſe.

Après l'avoir écaillé, coupez-le par filets, faites-le cuire avec une poignée de perſil, vin blanc, un morceau de beurre; racines, oignons, peu de ſel. Quand le Brochet eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, paſſez ſon court-boüillon au tamis, faites-le réduire, & ſervez deſſus le Brochet.

Brochet pour Rôt.

Otez-les oüies, écaillez le côté de la queuë juſqu'à moitié; coupez-le par la moitié, fendez la queuë du côté du dos, & la tête du côté du ventre, ciſelez la queuë & la faites mariner avec ſel, poivre, vinaigre & eau; farinez-la enſuite & la faites frire. Pour la tête, faites-la cuire dans un court-boüillon, & ſervez l'une & l'autre garnie de perſil verd.

Brochet roulé à la ſauſſe hachée.

Quand il eſt écaillé, ôtez-en les arêtes; après l'avoir ouvert le plus que vous pourez, coupez-le en deux, étendez deſſus une farce faite avec de la carpe, un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons hachés, quelques jaunes d'œufs pour liaiſon & bon aſſaiſonnement; roulez enſuite vos moitiés de Brochet, ficelez-les, pannez-les côtés, & faites cuire dans une braiſe

maigre. Quand le Brochet eſt cuit, ſervez-le avec un ſauſſe hachée (voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire.)

Brochet à la ſauſſe hachée.

Coupez-le par filets, faites-le cuire comme on l'a dit à l'Article du *Brochet* à la *ſauſſe aux capres*, & ſervez avec une ſauſſe hachée.

Brochet en ſalade.

Prenez un Brochet de deſſerte frit, ou cuit au court-boüillon, ôtez les peaux & le coupez par filets. Arrangez-les dans un plat avec perſil, ciboules hachées, culs d'Artichaux cuits, ſi vous en avez ; ſervez avec huile & vinaigre, ſel & gros poivre.

Brochets en Vives, avec une ſauſſe à l'Eſpagnole.

Coupez-leur la tête comme à des Vives, faites-les mariner avec ſel, poivre, huile. Faites-les griller enſuite après les avoir écaillés & ciſelés des deux côtés. Servez avec une ſauſſe à l'Eſpagnole (voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire)

Brochet en filets frits.

Habillez votre Brochet & l'écaillez, coupez-le par tronçons & en faites des filets, puis mettez-les mariner, trempez-les enſuite dans une pâte claire, ou les poudrez ſeulement de farine. Faites les frire au beurre affiné, & les ſervez garnis de perſil frit.

Brochets en filets frits à la ſauſſe blanche.

Vos filets préparés, comme on vient de le dire, vous y pouvez faire une ſauſſe blanche qui eſt une liaiſon de Brochet avec une mie de pain pilée que vous paſſez à l'étamine après l'avoir fait boüillir dans une caſſerole deux ou trois tours avec un peu de boüillon, ou coulis de poiſſon ; faites mitonner vos filets dans cette ſauſſe bien aſſaiſſonnée de champignons, ſel, poivre, fines herbes en paquet, & ſervez.

Brochet à la Polonoiſe.

Une heure avant que de ſervir votre Brochet, écaillez-le de façon qu'il ſoit bien blanc, fendez-le en deux, eſſuyez-le bien, coupez le enſuite en morceaux longs de quatre pouces. Arrangez vos morceaux ſur la table, couvrez-les de ſel; mettez de l'eau ſur le feu, ſecoüez bien le ſel de deſſus vosmorceaux de Brochet, arrangez-les dans votre caſſerole avec une pincée de fleurs de muſcade, des racines de perſil en filets, & des champignons hachés. Mettez votre caſſerole ſur un feu bien allumé, moüillez-là d'eau boüillante, laiſſez-la ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque toute diminuée. Alors mettez-y du beurre gros comme le poing en petits morceaux, & lui donnez du goût, s'il n'en a pas aſſez; dreſſez votre Brochet par morceaux dans un plat, les racines par-deſſus avec la ſauſſe, & ſervez chaudement pour Entrée.

Brochet à la Polonoiſe, au ſafran.

Votre Brochet nettoyé, coupé par morceaux, & ſalé comme on vient de le dire, mettez-le dans une caſſerole avec des racines de perſil, & des fleurs de muſcade. Mettez-le cuire de la même façon avec un morceau de beurre; coupez par tranches des oignons, faites-les bien cuire avec de l'eau dans une caſſerole; paſſez-les enſuite à l'étamine; qu'ils ſoient bien épais comme du coulis. Votre Brochet étant diminué ſuffiſamment, mettez-y du coulis d'oignons tant que vous jugerez à propos; prenez environ le tiers d'une cuilier à caffé de ſafran tout pilé, mettez-le dans ce que vous voudrez pour le bien détremper; mettez enſuite dans votre Brochet, juſqu'à ce qu'il ait belle couleur. Que tout cela ſoit d'un bon goût, dreſſez votre Brochet dans un plat & ſervez chaudement, pour Entrée.

On fait bien entrer le Brochet dans les matelotes. Enfin il se met en Pâtés, en Tourtes, en Terrines, en Potages, & en Ragoûts.

Pâté de Brochet.

Coupez votre Brochet en filets longs comme le doigt, faites-les blanchir, assaisonnez-les de bon goût, passez-les au beurre avec champignons, truffes, pointes d'asperges, laitances de Carpes.

Faites outre cela, un bon godiveau de chair de Carpes ou d'Anguilles bien assaisonné, & lié avec mie de pain trempée dans du boüillon; garnissez-en le tour de votre pâté, & une liaison de jus de citron en servant.

Autre façon.

Votre Brochet bien vuidé & bien écaillé, piquez-le de lardons d'Anguille & d'Anchois, faites une farce d'un morceau de chair de Carpe, truffes & champignons persil, ciboules; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & bon beurre frais. Hachez bien le tout ensemble, mettez-y deux jaunes d'œufs crus, & farcissez-en le corps de votre Brochet. Faites une abaisse, garnissez-en le fond de bon beurre frais, sel, poivre, fines herbes, fines épices pour assaisonnement. Coupez votre Brochet par moitié, mettez-le sur l'abaisse, même assaisonnement par-dessus, avec un bouquet; couvrez-le de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse dorée d'un œuf, & faites cuire au four.

Quand il est cuit, dégraissez-le bien, & jettez dedans un ragoût de queuës d'Ecrevisses, de laitances, de champignons, de truffes; que le coulis soit ample; recouvrez, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Brochet.

Mettez-le par filets avec champignons, morilles & truffes hachés au fond d'une abaisse avec

ſel, poivre, perſil & morceau de champignons; ou bien deſoſſez vos poiſſons, ôtez-les arêtes & les têtes que vous ferez frire pour garnir. Quand votre tourte eſt cuite, ſervez.

Autre.

Deſoſſez vos Brochets par le dos, coupez-les en filets de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l'eau tiede & un peu de verjus, paſſez-les enſuite à la caſſerole avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'aſperges, laitances de Carpes & un morceau de citron en cuiſant. Aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, clous, muſcade, ciboule & fines herbes; étant cuit, faites un petit godiveau de chair de Carpe ou d'Anguille bien aſſaiſonné & lié avec de la mie de pain trempé dans du boüillon de poiſſon, ou purée claire.

Dreſſez une abaiſſe de pâte fine dans une tourtiere; garniſſez le fond de votre godiveau, votre ragoût de Brochet par-deſſus. Couvrez d'une pareille abaiſſe, faites cuire à petit feu, & ſervez chaudement pour Entrée, avec jus de citron.

Tourte de foies de Brochet.

Faites blanchir dans l'eau des foies de Brochet; & quand ils ſeront bien blanchis, mettez-les dans l'eau froide. Prenez champignons, truffes & mouſſerons; mettez la groſſeur de deux noix de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau; quand il ſera fondu, mettez-y une pincée de farine & remuez toujours. Quand il ſera roux, mettez-y les champignons, truffes & mouſſerons, faites faire ſept ou huit tours, & aſſaiſonnez de ſel, poivre & un bouquet; étant paſſés, moüillez-les d'un bon boüillon de poiſſon, & les laiſſez mitonner. Ayez ſoin de les bien dégraiſſer & écumer, étant diminuées à propos, mettez-y les foies de Brochet; laiſſez les achever de miton-

ner ; achevez de lier avec un coulis d'Ecreviſſes ou autres, ou bien avec une liaiſon d'un jaune d'œuf & crême. Laiſſez enſuite refroidir votre ragoût, foncez une tourtiere d'une pâte feüilletée, vuidez-y le ragoût de foies de Brochet ; couvrez d'une abaiſſe de la même pâte, faites une bordure dorée d'un œuf battu ; mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Votre Tourte étant cuite, dreſſez-la dans un plat, ôtez-en le couvercle, mettez-y un peu de coulis clair d'Ecreviſſes, recouvrez & ſervez chaudement.

Ragoût de foies de Brochets, en maigre.

Prenez des foies de Brochets, ôtez-en l'amer, faites les blanchir dans de l'eau, mettez-les enſuite dans l'eau froide ; mettez un peu de beurre dans une caſſerole, tant ſoit peu de farine, faites-le rouſſir, champignons, truffes coupés par tranches & mouſſerons ; paſſez le tout enſemble, moüillez-le d'un peu de boüillon de poiſſon, mettez-y un bouquet, ſel, poivre, & laiſſer mitonner à petit feu. Mettez-y les foies. Que le ragoût, ſoit d'un bon goût, qu'il ait un peu de pointe ; dreſſez dans un plat & ſervez chaudement pour Entremets.

Terrine de Brochet & d'Anguille en maigre.

Voyez au mot *Anguille* l'article, *Terrine d'Anguille & de Brochet.*

Potage de Brochets aux Huîtres.

Vuidez un Brochet, coupez-le par la moitié, faites le griller à petit feu, pelez-le enſuite & le mettez dans une caſſerole avec un demi-ſetier de vin blanc & un peu de boüillon de poiſſon ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & fines épices, une tranche de citron verd, un oignon, perſil, & ciboules, un morceau de beurre manié dans la farine. Faites cuire le tout enſemble.

Prenez des Huîtres écaillées la quantité qu'il

en faut, mettez-les dans une casseròle, faites-leur faire trois ou quatre tours sur le feu, nettoyez-les ensuite une à une & les mettez sur une assiette. Passez de petits champignons & quelques tranches de truffes dans une casserole avec un peu de beurre & bouquet de persil, moüillez-les d'un boüillon de poisson & laissez mitonner à petit feu.

Faites un coulis de cette maniere; prenez deux ou trois tronçons d'Anguille que vous passez dans une casserole avec un peu de beurre. Pelez une douzaine d'amandes douces & les pilez dans un mortier, mettez-y l'Anguille qui est roussie avec les coquilles d'une douzaine d'Ecrevisses & trois ou quatre jaunes d'œuf, pilez bien le tout ensemble.

Prenez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carote & panais, passez-les dans une casserole, avec un peu de beurre. Quand ils seront roux, d'une belle couleur, mouillez les d'un boüillon de poisson & y mettez de petites croûtes de pain avec des champignons coupés par tranches, un peu de persil, & une ciboule entiere, quelques clous, & tant soit peu de basilic; faites mitonner le tout ensemble.

Etant cuit, tirez le coulis qui est dans le mortier, délayez-le dans la casserole, & l'ayant passé dans une étamine vuidez-le dans une terrine.

Le ragoût de champignons étant cuit dégraissez-le bien, mettez-y les huitres, faites-leur faire trois ou quatre tours sur le fourneau, sans les laisser boüillir. Liez le ragoût avec votre coulis: Mitonnez des croûtes de boüillon de poisson dans le plat où vous voulez servir votre potage. Dressez proprement le Brochet dessus, garnissez le potage d'un cordon d'Huîtres, jettez le coulis par-dessus & servez chaudement.

Potage de Brochet aux Choux.

Faites cuire le Brochet, comme on vient de le dire ; coupez par la moitié des choux pommés, lavez-les bien, faites-les blanchir dans l'eau boüillante ; mettez les ensuite dans l'eau froide, pressez-les bien, faites en deux ou trois paquets ficelés. Empotez-les dans une marmite avec du bouillon de Poisson, & prenez tout le gras ; mettez-y un paquet de carotes ou de panais, un de racines de persil, & une demi-douzaine d'oignons ; assaisonnez de sel & d'un oignon piqué, & les mettez cuire. Etant cuit, que votre bouillon soit d'un bon goût, mitonnez-en des croûtes dans le plat où vous voulez servir votre Potage ; dressez proprement votre Brochet dessus, garnissez le Potage d'une bordure de choux, & le moüillez de même boüillon & servez chaudement.

Potage de Brochets aux navets.

Faites cuire votre Brochet, comme on vient de le dire ; coupez des navets en dés ou en long, farinez les, faites-les roussir dans du beurre raffiné. Etant bien roux, tirez-les, laissez-les égoutter ; mettez-les dans une petite marmite avec du boüillon de Poisson, & laissez cuire.

Mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage de boüillon de Poisson ; dressez ensuite le Brochet dessus bien proprement, garnissez le potage d'un cordon de navets, que ce boüillon où ont cuit les navets soit d'un bon goût ; jettez-le par dessus, & servez chaument.

Voyez au commencement de cet article, & sous les articles *Ragoût*, *Pâté*, les effets que peut produire le Brochet différemment déguisé.

BROCHETON, *Luciolus*, diminutif des Brochets. Il s'apprete comme le Brochet.

BROQUES, chez les Italiens *Brocolis.* Ce ſont des rejettons du chou verd à grandes feüilles, qu'il pouſſe lorſqu'on l'a dépouillé de ſes feüilles: Ils ſont plus ſains que le chou; on en fait uſage principalement pendant le carême, où ils ſe mangent à la purée & en Entremets, quelquefois auſſi tous crus en ſalade; on en fait auſſi des Potages en maigre.

Potage de Brocolis en maigre.

Vos brocolis bien épluchés, jettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites blanchir; empotez-les enſuite dans une petite marmite avec une cuillerée de jus d'oignons, & une cuillerée de boüillon de ſanté. Quand ils ſont cuits, mitonnez des croûtes d'un bouillon de ſanté clair; que ce Potage ſoit d'un bon goût, ainſi que le boüillon où les brocolis ont cuit; mettez-y une cuillerée de coulis de racines. (Voyez à l'article *Racine*, la maniere de le faire.) Garniſſez le potage d'un cordon de brocolis, mettez un petit pain au milieu, & jettez par deſſus le boüillon où ont cuits les Brocolis, & ſervez.

BRUSSOLES. Prenez de la viande en tranches, battez-les un peu avec le dos d'un couteau; mettez-les dans une caſſerole avec pluſieurs bardes de lard rangées deſſous; poudrez-les de perſil & ciboules hachés & épices; continuez de faire un lit de ſemblable aſſaiſonnement, & un lit de tranches de viande juſqu'à la fin que vous les couvrez bien de bardes de lard; mettez-les cuire à la braiſe, feu deſſous & deſſus ayant bien couvert la caſſerole.

Quand elles ſont cuites, faites un coulis de carcaſſes de perdrix, le tout bien dégraiſſé, mettez ces tranches dans un plat, & le coulis par deſſus: ce ſont des bruſſoles ou burſoles à la braiſe, & qu'on ſert pour Entrées.

On

Autre façon.

On peut encore les farcir d'un bon godiveau haché & bien pilé dans un mortier avec fines herbes, jaunes d'œufs, crême & assaisonnemens ordinaires, mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on envelope de bardes de lard, & on les fait cuire au four dans une tourtiere; étant cuits, vous y faites un ragoût que vous jettez par dessus, composé de truffes, mousserons, & un coulis de veau pour liaison.

Voyez aux mots *Ragoûts* & *Farces*, les effets que peuvent produire les Brussoles.

C.

CAFFE', *Sorbitio fabagina, vulgò caffæum.* L'arbre qui le produit est un petit arbrisseau fort bas, qui porte des fleurs odorantes. Ses feüilles ont environ cinq pouces de long sur deux de larges dans le milieu, & sont terminées en pointes. Les fleurs naissent des aisselles des feüilles, & sont remplacées par des baies, dont chacune renferme deux semences ovales, envelopées d'une peau fort mince, arrondie d'un côté, & applaties de l'autre, avec une petite rainure qui les traverse dans leur longueur.

On nous apporte en France du *Caffé* de l'Arabie, sous le nom de caffé du Levant, dont l'espece est beaucoup plus petite que toutes les autres, & de Java par la voie de Hollande, beaucoup plus gros & plus blanchâtre, & que l'on vend sous le nom de Caffé de Java ou d'Orient. On nous en apporte encore de l'Amérique sous le nom de Caffé de Surinam, dont les baies sont de grosseur différente, & de couleur verdâtre. Il nous en vient aussi de l'Isle de Bourbon en Afrique, sous le nom de Caffé de Bourbon.

Le *Caffé* de la meilleure qualité doit être choisi

nouveau, verdâtre, de moyenne grosseur, ne sentant point le moisi, mais le foin, d'un goût d'herbe agréable, compacte & quelque peu transparent.

On prépare aujourd'hui dans presque toutes les parties du monde avec les baies de caffé rôties & mises en infusion, une liqueur connuë sous le nom de *Caffé*.

La maniere de préparer cette boisson, est différente chez différens peuples.

Suivant l'analise chimique, & les expériences faites sur les baies de caffé rôties, on peut admettre dans l'infusion ou décoction du caffé, dont on se sert pour l'ordinaire, un extrait gommeux impugné de parties huileuses, fixes & volatiles, sensible à la vuë & au goût, qui se dégagent des baies que l'on a fait rôtir, & qui se mêlent avec l'eau.

Il s'ensuit donc que le *Caffé* tient de la vertu délayante de l'eau chaude; qu'il posséde les qualités émollientes & modérément nourrissantes des substances farineuses & huileuses; qu'en conséquence de son principe volatil, il contient des parties qui aiguillonnent les fibres, & réveillent les esprits animaux; que son principe huileux, & son principe salin joints ensemble, agissent en qualité de savon naturel, & que l'eau qui en est une fois impugnée, se mêle avec la masse du sang, & agit par sa qualité résolutive & déterſive.

Les autres vertus du caffé dépendent des différentes substances que chaque personne y ajoute suivant son goût.

On peut donc assurer que le caffé donne de l'activité, & bannit le sommeil, qu'il désaltere & appaise la chaleur extraordinaire qui accompagne la fievre & l'indigestion; & que dans les maux de têtes qui naissent des congestions du

ſang dans cette partie, il contribuë à détourner les humeurs vers les parties inférieures.

Le Caffé eſt ſalutaire à ceux qui ſont d'un tempérament mélancolique, qui ſe nourriſſent d'alimens groſſiers & viſqueux, & qui ne boivent point de vin. La maniere dont les Turcs vivent en eſt une preuve ſenſible ; car quoiqu'ils vivent de légumes, de fruits, de lait, de pain mal cuit & ſans levain, ils ſont rarement affligés de maladies d'eſtomac, dit M. le Febvre. Cette liqueur leur eſt encore néceſſaire à cauſe du fréquent uſage qu'ils font des Opiats & des Narcotiques.

Le Caffé que l'on prend une heure après le diner, eſt encore bon pour ceux qui ſont ſujets aux maux de tête, & qui ont l'eſtomac affoibli par de longues méditations. Il eſt encore très-bon pour le mal de tête que cauſe l'ivreſſe.

L'uſage journalier du Caffé paroît convenir davantage à ceux qui ſont d'un tempérament phlegmatique, qu'aux perſonnes colériques, maigres, exténués, & dont le ſang circule trop vîte. Si ces dernieres ont leur ſanté à cœur, elles le prendront foible, coupé avec du lait, & avec un peu de pain rôti : il eſt même bon de boire un verre d'eau froide auparavant.

L'eſtomac ſe trouve par là fortifié contre les qualités affoibliſſantes de l'eau chaude ; la digeſtion des alimens qu'on a pris ſe fait plus facilement, & le ventre conſerve ſa liberté.

L'uſage immodéré du Caffé eſt extrêmement préjudiciable, ſurtout aux perſonnes foibles, ou qui ont le ſyſtême nerveux trop prompt à s'émouvoir ; mais l'abus que l'on fait d'une choſe, ne doit point en détruire l'uſage.

M. Andry dans ſon traité des Alimens de carême, enſeigne la maniere de préparer un Caffé préférable à celui que l'on prend ordinairement.

Il eſt d'un goût & d'une odeur plus agréable ; il eſt ami de la tête & de l'eſtomac, il diſſipe les crudités, il corrige l'acrimonie des humeurs, & guérit la toux, la plus obſtinée, la voici.

Prenez du Caffé cru dépoüillé de ſa coque, une dragme ; faites-le bouillir dans huit onces d'eau commune pendant un demi quart d'heure, vous aurez une liqueur couleur de citron. Laiſſez-la repoſer, & buvez-la avec un peu de ſucre.

On ne ſera point fâché de trouver ici les réflexions de M. Andry, ſur la nature & les propriétés du Caffé. La préparation qu'on donne au Caffé par la force du feu, en change, dit-il, conſidérablement la nature. Ce fruit contient des principes volatils, & des principes fixes intimément unis enſemble, par le moyen d'un phlegme groſſier & viſqueux qui les lie ; mais le feu réſout & conſume ce phlegme : enſorte que les principes volatils, dégagés de leurs liens, ſont plus en état de ſe déveloper dans l'eſtomac & de communiquer enſuite au ſang leur activité; ce qui eſt cauſe que le Caffé chaſſe le ſommeil, remédie aux affections ſoporeuſes, facilite la reſpiration, & provoque les urines.

De plus les ſels âcres & aduſles qu'il contient quand il eſt ainſi préparé, & qui s'y trouvent alors en très-grande quantité, ſont autant de particules irritantes, qui étant toutes dans un grand mouvement, agacent les organes, & ouvrant par ce moyen les conduits du cerveau, procurent aux eſprits animaux un cours libre & aiſé, qui fait qu'on peut ſe paſſer plus long-tems de dormir.

Ces mêmes corpuſcules s'inſinuant dans les branches des poumons, les délivrent des matieres groſſieres, dont elles ſe trouvent quelquefois embarraſſées, ce qui facilite la reſpiration.

Enfin comme le propre des amers eſt de ré-

ſoudre, il arrive qu'une partie du ſang ſe tourne en ſéroſité, & qu'après s'être filtré dans les reins, elle tombe dans la veſſie, ce qui fait qu'on urine plus abondamment, & qu'on ſe guérit ou ſe garantit par-là de quantité d'obſtructions.

Mais ſi l'on conſidére la cauſe de tous ces bons effets, on verra que le Caffé n'eſt pas une boiſſon dont on puiſſe faire excès impunément, puiſqu'il eſt impoſſible, lorſqu'on en prend trop, qu'il ne diſſipe les eſprits à force de les agiter, qu'il n'épaiſſiſſe le ſang à force d'en ſéparer la partie ſéreuſe, & enfin qu'il ne relâche ou engourdiſſe les organes, à force de les agacer.

D'ailleurs le Caffé devenu extrêmement poreux & alcalin par l'action violente & immédiate du feu, qui en a, pour ainſi dire, criblé toutes les parties, eſt capable d'abſorber à la longue, les ſels & les ſoufres les plus intimes du ſang, & de les entrainer ainſi par les urines. Le moindre de ces accidens eſt capable de ruiner le tempérament le plus robuſte; auſſi remarque-t-on que ceux qui font excès de Caffé, joüiſſent rarement d'une ſanté parfaite.

Les effets ſalutaires que le Caffé modérément pris, a coutume de produire par ſes parties actives, font voir qu'il doit principalement convenir en carême, à cauſe de la qualité des nourritures dont on uſe alors, qui pour la plupart ſont froides & aqueuſes. Auſſi remarque-t-on qu'il fait beaucoup de bien après qu'on a mangé du poiſſon, pourvû toutefois que ce poiſſon ne ſoit point trop aſſaiſonné, & qu'on ne boive point le vin trop pur; car alors le Caffé ne peut faire que du tort, en ſe joignant à des ſucs déja trop vifs, dont l'action demanderoit plutôt d'être ralentie qu'excitée.

Creme de Caffé.

Prenez ce qu'il en faut pour quatre bonnes tasses ; faites-le boüillir dans une caffetiere avec de l'eau. Reposé, tirez-le au clair ; mettez-le ensuite avec une chopine de crême & un quarteron de sucre ; faites-le boüillir & réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs & plein une cuiller à caffé de farine ; passez votre crême au tamis, & la faites cuire au bain-marie.

Cette crême est aussi saine qu'agréable.

Autre façon.

Prenez une pinte de crême, mettez-la dans une casserole avec un morceau de sucre & deux cuillerées à bouche de Caffé en poudre ; faites boüillir le tout, & l'ôtez ensuite de dessus le feu.

Prenez ensuite deux ou trois gisiers de volaille, ouvrez-les, prenez & hachez la peau ; mettez-la ensuite dans un gobelet avec un verre de votre crême à Caffé, auprès du feu ou sur la cendre chaude;étant pris,mettez-le dans votre crême de Caffé, & passez-le promptement par l'étamine ; mettez votre plat sur de la cendre chaude, couvrez votre crême d'un autre plat avec du feu dessus. Quand elle est prise, mettez-la dans un lieu frais, & la servez pour Entremets quand vous voudrez.

Vous pouvez aussi la servir à la glace.

CAILLE, *Coturnix.* C'est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive ; elle a un assez beau plumage, & un ramage peu agréable ; elle vit ordinairement de millet, de blé & d'autres grains.

Quelques Auteurs ont regardé la caille comme un fort mauvais aliment;elle n'est cependant pas aussi pernicieuse qu'ils nous le veulent faire croire, & on la sert sur les meilleures tables. Elle est quelquefois un peu difficile à digérer, & cela parce qu'étant fort grasse, ses parties

graiſſeuſes ſe figent & peſent ſur l'eſtomac ; mais quand on en uſe avec modération, on ne s'apperçoit gueres de ce petit inconvénient.

Elle doit être choiſie jeune, tendre, graſſe & bien nourrie.

Elle convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, pourvû qu'on en uſe avec modération.

On apprête les cailles de bien des façons : voici les plus ordinaires.

Cailles à la broche.

Vuidez & faites refaire vos Cailles ſur de la braiſe, envelopez-les de feüilles de vigne bardées de lard ; faites-les rôtir, & ſervez avec un jus d'orange ſi vous voulez.

Cailles à la braiſe.

Vos Cailles bien vuidées & retrouſſées proprement, mettez dans leur corps une bonne farce faite avec blanc de chapon, moëlle de bœuf aſſaiſonnée de ſel, muſcade, poivre & jaunes d'œufs crus ; garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battuës ; arrangez-y vos cailles farcies, & y mettez un morceau de jambon cru & haché, aſſaiſonné de ſel, poivre, & un bouquet de fines herbes ; couvrez de même vos Cailles de bardes de lard & de tranches de bœuf, couvrez bien votre marmite, & faites cuire feu deſſus & deſſous.

Faites un ragoût de ris d'Agneau ou de ris de Veau paſſé au blanc, avec champignons, truffes & crêtes ; mettez-y vos Cailles, un peu avant de les ſervir ; liez avec un bon coulis blanc, ou bien avec de la crême & quelques jaunes d'œufs, & ſervez.

Si vous voulez les ſervir au roux, vous moüillez le ragoût de jus, & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon, ſi vous n'en avez point de perdrix. Vous retirez vos Cailles de

votre ragoût, vous les rangez dans un plat; jettez votre ragoût par dessus, & servez chaudement.

Cailles en ragoût.

Fendez vos Cailles en deux sans les séparer; passez-les à la casserole avec lard, sel, poivre, fines herbes en bouquet, trois ou quatre champignons, un peu de boüillon gras & farine frite; laissez cuire le tout doucement, étant cuit, & avant que de le servir, nourrissez ce ragoût d'un bon jus de Mouton en servant pour Entrée.

Autre façon de Caille en fricassée.

Passez vos Cailles dans la casserole avec un peu de lard fondu & leur garniture, sçavoir, champignons, truffes, morilles, mousserons, avec une tranche de jambon battuë dedans; assaisonnez de sel, poivre, clous & bouquet de fines herbes; si vous n'aviez point de coulis, vous mettriez un peu de farine, vous lui feriez faire deux ou trois tours, & les moüilleriez d'un bon jus, & y ajouteriez un verre de vin de Champagne, & les feriez mitonner à petit feu. Ayez soin de les bien dégraisser.

Lorsqu'elles sont presque cuites, vous les liez d'un bon coulis quand vous êtes prêt à les servir; si vous n'en avez point, vous les liez d'une liaison faite avec deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de jus ou de verjus, & les servez chaudement.

Cailles aux choux ou au coulis de lentilles.

On sert aussi les Cailles aux choux garnies de petit lard, ou au coulis de lentilles comme les Perdrix. Voyez à l'article *Perdrix.*

Cailles à la poële.

Fendez vos Cailles un peu sur le dos, faites une farce avce du lard ratissé & un peu de jambon, une truffe, quelques foies gras, un jaune d'œuf

d'œuf cru, le tout haché enſemble, pilé & aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & fines herbes; farciſſez-en vos cailles, mettez au fond d'une caſſerole des bardes de lard, rangez vos cailles deſſus, l'eſtomac en deſſous avec ſel, poivre & fines herbes deſſus & deſſous; couvrez-les de tranches de veau, & de jambon, & de bardes de lard; fermez enſuite votre caſſerole avec une aſſiette, enſorte qu'elle touche la viande; mettez un linge autour de l'aſſiette, & une autre couverture par deſſus. Faites ſuer ſur des cendres chaudes votre caſſerole pendant deux heures, & un moment avant de ſervir ôtez les tranches de veau, de jambon & de lard. Finiſſez vos cailles ſur le fourneau, & quand elles ont pris belle couleur, & que le jus eſt attaché à la caſſerole, tirez les cailles, arrangez-les ſur un plat, ôtez la graiſſe qui eſt dans la caſſerole, moüillez ce qui eſt attaché de bouillon & de jus, autant de l'un que de l'autre pour le détacher; mettez-y un peu de poivre concaſſé & un jus de citron; paſſez ce jus au tamis, jettez-le ſur vos cailles, & ſervez chaudement.

Les Pigeons, les Poulets & les Perdraux, ſe font de la même maniere.

Cailles à la cendre aux Ecreviſſes.

Flambez vos Cailles, vuidez-les, laiſſez-leur les pates, & ôtez les ergots, vuidez-les par la poche, & les refaites légérement; foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, paſſez des truffes & des champignons hachés dans du lard fondu, mettez-les ſur le veau, & arrangez les cailles deſſus, l'eſtomac en deſſous; mettez-y autant d'écreviſſes que de cailles, après les avoir paſſés dans du lard fondu, & les arrangez entre les cailles; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe. Une heure après, ôtez les écreviſſes, & laiſſez les cailles.

Quand elles ſont cuites, vous les dégraiſſez & les finiſſez comme les Pigeons à la poële; quand elles ſont dégraiſſées, vous remettez chauffer les écreviſſes dans la ſauſſe, après leur avoir ôté les petites pates, puis vous ſervez avec un jus de citron.

Cailles au gratin.

Prenez ſix ou huit Cailles, après les avoir plumées & vuidées, faites-les refaire dans de la graiſſe; foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, mettez vos cailles deſſus avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, paſſez dans du lard fondu; couvrez de bardes de lard, & faites cuire ſur la cendre chaude. Quand elles ſont cuites, retirez-les & dégraiſſez ce qui reſte dans la caſſerole où elles ont cuit, & moüillez d'un coulis clair; faites faire un boüillon pour mieux dégraiſſer, & paſſez au tamis. Dreſſez les cailles ſur le plat où vous aurez fait le gratin, & ſervez deſſus la ſauſſe où elles ont cuit avec un jus de citron.

Le gratin ſe fait en prenant deux foies de volailles que vous hachez avec perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, lard rapé, & deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Vous étendez cette farce ſur le plat que vous devez ſervir, & la faites attacher ſur un très-petit feu; vous égouttez bien la graiſſe, & ſervez deſſus les cailles.

Cailles au laurier.

Prenez huit Cailles, flambez-les, vuidez-les, farciſſez-les d'une farce faite avec leurs foies, lard rapé, perſil, ciboules, champignons hachés, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & liez de deux deux jaunes d'œufs; couſez vos cailles quand elles ſeront farcies, faites-les refaire dans de la graiſſe, & les faites cuire à la broche envelopées de bardes de lard & de feüilles de papier.

Prenez enſuite huit feüilles de laurier, faites-

les blanchir ; mettez-les dans une eſſence, faites un boüillon, & ſervez deſſus les cailles.

Cailleteaux au ſalpicon.

Prenez ſix cailleteaux, flambez-les, refaites-les ſur un fourneau, laiſſez-leur les pates en entier ; foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon avec leger aſſaiſonnement, mettez-y du lard fondu ; arrangez enſuite vos cailleteaux deſſus, l'eſtomac en deſſus ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe à très-petit feu. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les ſur un plat, après les avoir bien eſſuyés de leur graiſſe, & ſervez en ſalpicon par deſſus.

Pour faire le ſalpicon, prenez des champignons, des ris de veau blanchis que vous coupez en petits dés & un bouquet ; vous paſſez le tout avec un morceau de beurre, une tranche de jambon ; moüillez-les de bon boüillon, faites-les cuire & les dégraiſſez. Quand le ſalpicon eſt preſque cuit, ajoutez-y du coulis, quelques morceaux d'artichaux cuits, de petits œufs blanchis, coupez en dés les artichaux.

Quand tout eſt cuit, & de bon goût, vous ſervez deſſus les cailleteaux.

Cailles en compôte.

Habillez cinq cailles, trouſſez les pates dans le corps, paſſez une brochette pour les tenir en état, faites-les revenir un peu dans une caſſerole avec du beurre ; retirez-les enſuite & les paſſez ſur le feu avec un ris de veau blanchi coupé en quatre, des truffes, champignons, une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, mettez y une pincée de farine moüillée avec du boüillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne ; faites cuire le tout enſemble à petit feu, dégraiſſez le ragoût. Quand les cailles ſont cuites, mettez-y un peu de coulis, ôtez le jam-

bon & le bouquet ; preſſez un jus de citron dans la ſauſſe, dreſſez les cailles dans le milieu & la garniture autour.

Poupeton de Cailles.

Prenez de la cuiſſe de Veau, moëlle de Bœuf, lard blanchi, le tout bien haché avec champignons, ciboules, perſil, mie de pain trempée dans du jus, & deux œufs crus. Cela fait, formez votre poupeton, c'eſt-à-dire, prenez une tourtiere, garniſſez le fond de bardes de lard, & par deſſus mettez votre hachis, puis vos cailles paſſées au roux auparavant; couvrez-les enſuite du reſte de votre hachis, couvrez votre tourtiere, mettez feu deſſus & deſſous & les laiſſez cuire. Votre poupeton étant cuit, vous le tirez adroitement ſans le crever, le renverſant dans un plat ſens deſſus deſſous.

Autre façon.

Faites un godiveau, de Veau, de graiſſe de Bœuf, de lard, avec un peu de ciboules, perſil, un peu de jambon, champignons, ſel, poivre, clous muſcade, fines herbes, quelques grains de coriandre battus, le tout bien haché enſemble; ajoutez-y un peu de mie de pain trempée dans de la créme, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, le tout bien pilé dans un mortier; garniſſez une poupetonniere de bardes de lard, & enſuite de farce bien arrangée; mettez dedans vos cailles en ragoût, comme on vient de le dire dans l'article précédent; couvrez-les de la même farce, de peur que la ſauſſe du ragoût ne ſorte, & la frottez par deſſus d'un œuf battu; mettez des bardes de lard par deſſus, & faites cuire feu deſſus & deſſous.

Quand votre poupeton eſt cuit, renverſez-le dans un plat, au deſſus faites un trou où vous mettrez un petit coulis de ce que vous voudrez, & ſervez chaudement.

Cailles en Surtout.

Les Cailles en surtout se font de la même façon que les Beccassines en surtout. Voyez au mot *Beccassine*, l'article *Beccassines en Surtout.*

Cailles au Basilic.

Echaudez vos cailles & les faites blanchir; faites-leur sur le dos une petite fente pour y pouvoir mettre la farce suivante.

Prenez du lard cru, basilic, persil, sel & poivre, hachez bien le tout ensemble, farcissez-en vos cailles; faites les cuire ensuite dans un pot avec de bon boüillon & assaisonnemens. Quand ils seront cuits, retirez-les, dorez-les avec des œufs battus, poudrez-les de mie de pain; ensuite faites-les frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur, & les servez chaudement pour Entrée.

On sert aussi les Pigeons de la même façon.

Bisques de Cailles.

Vos Cailles troussées proprement, passez-les au roux comme des Poulets, empotez-les dans un petit pot avec bon boüillon, bardes de lard, un bouquet de fines herbes, clous & autres assaisonnemens, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de lard maigre & du citron verd, & faites cuire à petit feu. Garnissez votre bisque, comme la bisque de Poularde, (voyez *Poularde*) de ris de veau, culs d'artichaux, champignons, truffes, fricandeaux, crêtes, dont vous faites un cordon avec les plus belles; mettez un petit coulis de veau clair par dessus, & servez.

Potage de Cailles.

Faites-cuire vos Cailles blanchies & bien retroussées dans de bon boüillon gras, avec fines herbes, quelques bardes de lard dans la marmite; faites un coulis de blanc de volaille rôtie, met-

tez-le dans une petite marmite bien couverte; trempez-en votre potage qui doit être de croûtes de pain mitonnées avec de bon boüillon clair; rangez ensuite vos cailles dessus, arrosez-les de bon jus, & avant de servir, pressez un jus de citron dans le coulis, & le mettez par dessus; puis servez ce potage garni de crêtes de Coq farcies de ris de veau piqués & rôtis.

Le Potage de Perdrix se fait de la même façon que le Potage de Cailles.

Potage de Cailles aux racines.

Faites de bon boüillon, passez-le dans une marmite, empotez-y vos cailles avec des racines de persil, panais, & petites ciboules entieres. Le tout étant cuit ensemble, mitonnez votre Potage, mettez vos cailles dessus, garnissez de panais & de petites ciboules, arrosez avec de bon jus de veau, & servez.

On fait de la même maniere des Potages de Chapon, Poularde & autres aux racines.

Potage de Cailles en maniere d'Oil.

Faites blanchir à l'eau vos cailles, & les empotez avec de bon jus; mettez-y un paquet de porreaux coupés par morceaux, quelques ciboules, & bouquet de fines herbes, un de céleri, un autre de navets, un paquet d'autres racines.

Le tout étant cuit, faites mitonner votre Potage du même boüillon, rangez vos cailles dessus, faites un cordon de vos racines, jettez un bon jus par dessus, & servez.

On sert de même toute sorte de volaille.

Potage de Cailles farcies.

Faites une farce de blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, jaunes d'œufs crus, assaisonnée de sel, muscade, & un peu de poivre blanc; farcissez-en vos cailles, faites-les cuire dans un

pot avec bon boüillon & bouquet de ſines herbes. Quand elles ſont cuites, entretenez-les chaudement ſur la cendre chaude, puis faites un coulis.

Prenez deux livres de veau, un morceau de jambon; coupez-les par tranches, garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par ttanches, carotes & panais, & le laiſſez ſuer. Quand il ſera attaché comme un jus de veau, moüillez-le de boüillon & de jus, moitié l'un, moitié l'autre; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, truffes hachées, un peu de perſil, de ciboules & de baſilic, deux ou trois clous; faites cuire le tout enſemble.

Pilez dans le mortier deux ou trois cailles cuites à la broche, ou bien un Perdreau; le coulis étant cuit, ôtez les tranches de veau de la caſſerole, délayez dedans les cailles qui ſont pilées, paſſez-les à l'étamine; vuidez votre coulis dans une marmite que vous tiendrez chaudement ſur des cendres; mitonnez vos croûtes d'un bon bouillon, dreſſez vos cailles ſur le Potage tout autour, mettez au milieu un petit pain farci, jettez votre coulis par deſſus, & ſervez chaudement.

Les Potages de Perdreaux, de Faiſandeaux, & de gros Pigeons, ſe font de même.

Potage au roux de Cailles ſans les farcir.

Faites-les cuire, comme on vient de le dire, faites un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez à l'article *Truffes & Champignons*, la maniere de le faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon, dreſſez les cailles ſur votre Potage, mettez ce ragoût tout autour, jettez par deſſus le coulis de caille, comme on l'a dit dans l'article précédent, & le ſervez chaudement.

L'on fait un potage de croûtes attachées avec

un coulis de cailles par dessus & servez chaudement.

Potage de Cailles en profitrolle.

Faites cuire des cailles à la braise, passez crêtes, ris de veau, culs d'artichaux, champignons & truffes dans une casserole avec un peu de lard fondu; moüillez-le d'un jus de veau, & le dégraissez bien; liez-le d'un coulis de Perdrix: (voyez à l'article *Perdrix*, la manière de le faire.) Tirez les cailles cuites à la braise, laissez-les égoutter, & les mettez dans le ragoût. Vuidez vos petits pains, mettez dans chacun une caille avec un peu de ragoût; faites-les mitonner ensuite tant soit peu dans un jus de veau; mitonnez des croûtes dans un plat, moitié jus de veau, & moitié boüillon; dressez le gros pain dans le milieu, & les petits autour, avec les culs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour de votre Potage de crêtes & de ris de veau, ou bien d'une bordure de petits champignons farcis. Que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, jettez-le par dessus, & le servez chaudement.

Les profitrolles de Perdreaux, de Tourterelles & de petits Pigeons se font de la même maniere.

Pâté chaud de Cailles.

Vuidez & retroussez proprement vos cailles, gardez-en les foies, battez-les sur l'estomac avec un rouleau; piquez-les de gros lard & jambon, assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices; fendez vos cailles par le dos, faites une farce avec les foies de vos cailles, du lard rapé, champignons truffes, ciboules & persil, sel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout haché bien menu & pilé, farcissez-en le corps de vos cailles.

Hachez encore & pilez du lard, faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & fa-

rine & un peu de ſel, formez-en deux abaiſſes ; mettez-en une ſur du papier beurré, prenez du lard pilé dans le mortier, étendez-le proprement ſur l'abaiſſe, aſſaiſonnez vos cailles & les rangez proprement ſur votre lard après leur avoir caſſé les os.

Ajoutez champignons, truffes, feüilles de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard ; couvrez de votre ſeconde abaiſſe, fermez les bords tout autour, dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il ſera cuit, ôtez le papier de deſſous, ôtez le couvercle du pâté, levez toutes les bardes de lard, dégraiſſez-le bien ; ayez un bon coulis de Perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes ; jettez ce ragoût dedans avec un jus de citron, couvrez votre pâté & ſervez chaudement pour Entrée.

Les Pâtés chauds de Perdrix, de Poulets, d'Aloüettes, de Pigeons, de Grives & autres ſemblables, ſe font de la même maniere.

Tourte de Cailles.

Ayant bien nettoyé & trouſſé vos cailles ; dreſſez-les ſur une abaiſſe de pâte fine, aſſaiſonnées de ſel & poivre, paquet de fines herbes ; ajoutez-y ris de veau, champignons & truffes par morceaux, lard pilé ou fondu au deſſus de vos Cailles & moëlle de Bœuf ; couvrez votre tourte & la faites cuire, & ſervez chaudement.

Autre Tourte de Cailles.

Preſſez-les foies de vos cailles, ôtez-en l'amer, mettez-les ſur une table avec des champignons, un peu de jambon & de lard, de la ciboule & du perſil haché, aſſaiſonnés de poivre, de ſel & fines herbes ; hachez bien le tout enſemble, & les pilez dans le mortier avec deux jaunes d'œufs. Le tout bien pilé, farciſſez-en vos cailles, farinez une tourtiere, faites une abaiſſe

de pâte brisée, qui ne soit ni trop épaisse ni trop mince; faites un petit lit de lard ratissé, assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade; arrangez les cailles avec quelques ris de veau, crêtes, petits champignons & mousserons; assaisonnez-les dessus comme dessous, mettez un bouquet dans le milieu; couvrez-les de tranches de veau, de bardes de lard, couvrez d'une abaisse de même pâte, frottez votre tourte d'un œuf battu, & la mettez au four. Etant cuite, dressez-la dans un plat, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien; jettez dedans une essence de jambon, recouvrez & servez chaudement.

Pour connoître les différens effets que peuvent produire les Cailles diversement déguisées, voyez les articles, *Sausse*, *Ragoût*, *Epices*, *Assaisonnemens*, *Tourte & Pâté.*

CAILLETEAU, *Coturnicis Pullus*, c'est le petit de la Caille. On sert les cailleteaux rôtis de la même façon que les cailles; on les sert aussi en salpicon. Voyez ci-devant l'article *Cailleteaux au salpicon.*

Caisse de filets de viande mêlées.

Faites une farce fine avec du blanc de volaille cuite que vous hachez avec du lard & de la graisse de Bœuf blanchie, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, & que vous liez de six jaunes d'œufs. Vous mettez de cette farce au fond de la caisse avec les filets de viande cuite que vous aurez, & qui ont déja été servis. Couvrez-les avec de la même farce, que vous unirez avec de l'œuf battu; poudrez de mie de pain, & faites cuire au four, en mettant du papier dessus. Quand votre caisse est cuite, dégraissez-la, & mettez dessus une bonne essence claire avec un jus de citron.

CAISSE D'ANGUILLES, voyez au mot ANGUILLE.

CAISSE de FILETS de MAQUEREAUX, voyez MAQUEREAUX.

CAISSE de MERLANS, voyez MERLAN.

CAISSE de SAUMON au coulis d'ECREVISSE, voyez au mot ECREVISSE.

CAMPINE. Pour ses propriétés & ses qualités, voyez au mot *Poularde.*

Campine en canneton aux Crêtes.

Prenez une Poularde, flambez-la & la désossez; coupez-la ensuite en quatre, mettez dessus une farce fine, roulez-la & l'envelopez d'un linge; faites-la cuire dans une bonne braise. Après l'avoir essuyée & dégraissée, servez-la avec un ragoût de crêtes. (Voyez au mot *Crête*, la maniere de la faire.)

Campine roulée aux Cornichons.

Flambez votre Campine, & la fendez par la moitié, désossez-la & mettez dessus une farce faite de Poularde cuite, graisse de Bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons hachés, liés de jaunes d'œufs; roulez la ensuite, unissez les deux bouts avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, & pannez de mie de pain; envelopez chaque morceau dans un linge, ficelez-le, & le faites cuire dans une bonne braise; vous ôtez ensuite le linge & la graisse, & servez dessus un ragoût aux cornichons: vous faites blanchir des cornichons, & les mettez dans une bonne essence quand vous êtes prêt à servir.

Campine à l'Estoufade dans son jus.

Faites refaire votre Campine, & la coupez par moitié; foncez une casserole de veau & d'un peu de jambon; mettez-y votre Poularde coupée en deux, & par dessus persil, ciboules, champignons hachés & passés dans du lard fondu;

couvrez enſuite de bardes de lard & faites cuire ſur de la cendre chaude. Quand elle eſt cuite, ôtez-la Poularde, dégraiſſez la ſauſſe, moüillez-la de bon coulis; faites faire un boüillon ſur le fourneau pour la mieux dégraiſſer, paſſez-la au tamis, & ſervez deſſus la Poularde avec un jus de citron.

Campine aux foies gras.

Flambez votre Campine, vuidez-la, farciſſez-la d'une farce faite avec ſon foie, lard rapé, perſil, ciboules, champignons hachés, liés de deux jaunes d'œufs, ſel, poivre; couſez-la par les deux bouts pour empêcher la farce de s'échaper; refaites-la dans la graiſſe, & la mettez à la broche envelopée de bardes de lard & de papier. Quand elle eſt cuite, ſervez autour un ragoût de foie gras. (Voyez au mot *Foie*, la maniere de le faire.)

Campine aux petits oignons.

Faites cuire à la broche votre campine, comme celle dont on vient de parler, & la ſervez avec un ragoût de petits oignons. (Voyez au mot *Oignon*, la maniere de faire ce ragoût.)

Campine coupée en quatre à la ſainte Menehoud.

Prenez une Campine, trouſſez les pates dans le corps, paſſez votre couteau entre l'eſtomac & les cuiſſes, vous faites ainſi quatre morceaux égaux; faites-les cuire dans une bonne braiſe avec du lait & de la coriandre.

Quand elle eſt cuite vous la tirez & la laiſſez refroidir; trempez-la dans un œuf battu; pannez-la, & la trempez dans de la graiſe; repannez-la encore & la faites griller de belle couleur, & ſervez avec une remoulade dans une ſauciere.

Voyez aux articles *Sauſſe & Ragoût.*

Canapé.

Faites griller des tranches de pain & les cou-

pez après par filets ; foncez le plat que vous devez servir avec du Parmesan ; mettez dessus les filets de pain roulés dans le fromage, laissant un petit vuide entre.

Lavez deux douzaines d'anchois, & les faites dessaler dans du lait ; arrangez-les ensuite en travers sur les filets de pain, arrosez par dessus avec de l'huile, & couvrez de fromage de Parmesan rapé ; mettez ensuite votre canapé cuire au four, qu'il soit de belle couleur & servez.

Le grand nombre d'anchois qui entrent dans le canapé, pourroit rendre cet aliment mal sain, si l'on en faisoit un fréquent usage. (Voyez au mot *Anchois.*) Le fromage de Parmesan ne peut aussi que rendre ce mets très-indigeste. (Voyez au mot *Fromage.*)

CANARD, *Anas* ; espece d'Animal amphibie, car il vit sur la terre & dans l'eau. Il y en a de deux especes, le domestique & le sauvage. Le premier est vulgairement surnommé Barboteux, parce qu'il se plaît dans les lieux bourbeux, l'autre connu sous le nom d'Oiseau de Riviere, est appellé sauvage parce qu'il va chercher sa nourriture dans les Bois.

Le Canard domestique contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de phlegme.

Le Canard sauvage contient plus de sel volatil que l'autre & moins de phlegme.

Ils nourissent beaucoup, ils produisent un aliment assez solide & durable ; mais ils se digerent difficilement, & produisent des humeurs lentes & grossieres, sur tout le canard domestique. Car comme ce dernier se donne peu de mouvement, il abonde en humeurs lentes & visqueuses. De plus, il ne vit que dans la fange, & il ne se nourrit que d'alimens sales & pourris ; le sauvage au contraire mange des alimens beaucoup meilleurs qu'il va chercher par-tout, &

l'exercice qu'il se donne contribuë à atténuer les humeurs grossieres qu'il pourroit contenir & à exalter de plus en plus les principes de ses liqueurs. C'est pour cela qu'il abonde davantage en sel volatil que le domestique, qu'il a un goût plus agréable, & qu'il est plus salutaire.

On doit choisir l'un & l'autre, jeunes, tendres, gras, qui ayent été nourris de bons alimens, & élevés dans un air pur & serein.

Ils conviennent en tout tems aux jeunes gens robustes, qui font beaucoup d'exercice, & qui ont un bon estomac. Ils sont tous deux meilleurs en hiver qu'en toute autre saison, la femelle est préferée au mâle.

On apprête & l'on sert les Canards de plusieurs façons, voici les principales.

Canards à la Broche.

Après les avoir vuidés & flambés, on les fait rotir à la broche, sans être piqués ni bardés, & on les mange avec du sel & du poivre blanc.

Canard au jus d'Orange.

Votre Canard étant à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat, coupez-le en filets qui tiennent au Canard: mettez du sel, & du poivre concassé avec deux jus d'orange: vous le renversez, & avec une assiette, vous le pressez, vous le présentez un peu sur le fourneau, vous le retournez, & le servez chaudement dans son jus.

Canard à la sausse aux Anchois.

Vous pouvez encore mettre ces filets à une sausse aux Anchois & aux capres.

Canard en Salmi.

On met encore les Canards en salmi comme les Aloüettes. Voyez *Salmi d'Aloüettes*.

Canard à la braise & aux navets.

Prenez un Canard sauvage ou domestique;

lardez-le de gros lard assaisonné. Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf, oignons, carotes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous. Mettez votre Canard dedans; mettez dessus même chose que dessous, & le faites cuire feu dessus & dessous. C'est une Entrée qu'on sert de plusieurs manieres.

Quand on veut les mettre aux navets, coupez des navets en dés, ou bien tournés en olives; passez-les dans un peu de sain-doux; quand ils ont pris une belle couleur, faites-les égoutter, faites-les mitonner ensuite dans une casserole avec un bon jus, & les liez avec un coulis; retirez le Canard de votre marmite que vous mettez égoutter, dressez-le dans un plat, jettez le ragoût de navets par-dessus & servez.

Si vous voulez éviter la dépense de la braise, votre Canard étant piqué & fariné, vous lui faites prendre couleur dans du lard fondu : vous le mettez dans une marmite, vous faites un petit roux avec du lard fondu, ou bien du beurre, avec de la farine; lorsque cela est roux, vous le moüillez de boüillon, & de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, clous, oignons, tranches de citron, persil & fines herbes, & les mettez cuites.

Vous les servez ensuite avec toutes sortes de ragoûts comme ceux qui sont à la braise.

Canards en ragoût.

Mettez vos Canards cuire à demi à la broche, & achevez de les faire cuire dans un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truffes, champignons, une pointe de rocambole, fines herbes & autres assaisonnemens. Lorsqu'ils sont cuits à propos, servez-les garnis de fricandeaux ou autres garnitures.

Canard à la braiſe avec un ragoût par-deſſus.

Votre Canard cuit à la braiſe, comme on l'a dit, faites un ragoût avec des ris de Veau, ou d'Agneau, des foies gras, des crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'aſperges. Paſſez ſur le fourneau votre ragoût avec un peu de lard fondu dans une caſſerole; mouillez-le d'un bon jus, liez-le d'un bon coulis de veau & de jambon. Mettez votre Canard dans un plat, jettez votre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

Canards aux Huîtres.

Faites un ragoût dans une caſſerole avec des huîtres, des truffes, des ris de Veau, des ciboules hachées, ſel, & poivre, avec bon beurre frais; farciſſez-en vos Canards, ficelez-les bien de crainte que la farce ne tombe, faites les rôtir à la broche; & quand ils ſeront cuits ſervez les avec le même ragoût par-deſſus, & un coulis de champignons, pour Entrée.

Canard à la braiſe aux Huîtres.

Votre Canard cuit à la braiſe, paſſez deux ou trois champignons, autant de truffes, avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus, & quand ils ſont cuits, liez-les d'un bon coulis de veau & de jambon. Un moment avant de ſervir, vous mettez des huîtres ouvertes, dans un plat dans leur eau, vous les mettez ſur un fourneau faire deux ou trois tours. Vous les retirez ſur le-champ, vous les nettoyez l'une après l'autre, & les jettez dans votre ragoût, vous le remettez un peu ſur le feu. Votre Canard dreſſé ſur un plat, vous jettez votre ragoût par-deſſus & ſervez chaudement.

Obſervez qu'il ne faut point faire boüillir l'huître, parce qu'en boüillant elle ſe racornit.

Canards à l'Italienne.

Trouſſez-les en poules, faites-les blanchir, faites-les

tes-les cuire dans une bonne braiſe, & les ſervez avec une ſauſſe à l'Italienne. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Canard en Globe.

Prenez un Canard que vous flambez & que vous épluchez ; fendez-le enſuite par le dos & le dreſſez entierement. Prenez garde ſur-tout de percer la peau, tirez-en toute la viande par filets & la coupez en dés.

Prenez enſuite du Jambon, du lard, des champignons, le tout coupé en dés ; maniez avec du lard rapé, perſil, ciboules, champignons, ail, échalotte, le tout haché, thin, baſilic, laurier en poudre, ſel, gros poivre.

Quand le tout eſt manié enſemble, étendez la peau du Canard ſur la table, mettez deſſus ce ſalpicon, envelopez-le avec la peau, & l'arrondiſſez comme un globe; couſez-le, & l'envelopez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Faites-le cuire dans une bonne braiſe avec du boüillon, vin blanc, un boüquet, oignons, carottes, panais, fines herbes. Quand il eſt cuit à propos & aſſaiſſonné de bon goût, ôtez-le de l'étamine & des bardes de lard ; prenez garde de le rompre en le découſant, ſervez avec une ſauſſe au vin de Champagne.

Canard en globe d'une autre façon.

Prenez un Canard, ou pluſieurs, ſi vous voulez; fendez-le par le dos après l'avoir flambé & épluché, deſoſſez le, ſans ſéparer la viande de la peau, & la lardez de lard & jambon ſans percer la peau.

Prenez enſuite des filets de volaille ou de perdrix, il n'importe, coupez-les en dés avec des ris de veau blanchis, champignons & truffes que vous coupez de même, & maniez avec du lard rapé & toutes ſortes de fines herbes hachées, ſel, gros poivre. Mettez le tout dans le Canard,

cousez-le en l'arrondissant comme un globe, envelopez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Faites cuire dans une bonne braise & servez avec une sausse à la Sultane.

Faites suer dans une casserole des tranches de Veau & de Jambon : mouillez les avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction, un peu de boüillon, mettez-y la moitié d'un citron en tranches, persil, ciboules, thin, laurier, basilic, ail, trois clous de girofle. Faites bouillir le tout ensemble pendant une heure à petit feu. Passez la sausse au tamis Mettez-y du persil blanchi haché, un jaune d'œuf dur haché, sel, gros poivre; servez sur votre Canard.

Canard à la Bruxelle.

Epluchez & flambez un Canard, desossez-le par la poche. Quand il est entierement desossé, ayant seulement laissé les pates, emplissez-le d'une bonne farce fine bien assaisonnée, composée de ris de veau blanchis, de jambon, champignons, le tout coupé en gros dés. Cousez le Canard & lui laissez la figure ordinaire.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez le Canard dessus, l'estomac en dessous, couvrez-le de bardes de lard, & le moüillez avec un peu de Boüillon de la réduction & un verre de vin de Champagne. Mettez-y un bouquet, un oignon, une carotte, & faites cuire à petit feu à la braise. Quand il est cuit, retirez-le, ôtez la ficelle, passez la sausse au tamis & la dégraissez; ajoûtez-y un peu de coulis, & la faite réduire, si elle ne l'est point assez; servez dessus le Canard.

Canard à la purée verte.

Choisissez un beau Canard, l'ayant proprement habillé, troussez les pates dans le corps, & le faites cuire dans une bonne braise bien nour-

rie. Faites cuire des pois dans du boüillon : pilez-les quand ils ſont cuits & les paſſez à l'étamine avec une eſſence de jambon.

Si votre coulis n'eſt point aſſez verd, prenez un peu d'épinards bien blanchis & pilés, mêlez-les dans votre purée, & lui donnez tel verd que vous voulez.

Votre Canard étant cuit, ſervez-le ſur la purée.

Canards aux Concombres.

Vos Canards étant à demi cuits à la broche, coupez-les en filets, & les mettez avec des concombres en ragoût, que vous ſervirez ſi vous voulez pour Hors-d'œuvres. (Voyez au mot *concombre*, l'article ragoût de concombres.)

Canard à la braiſe aux concombres.

Votre Canard cuit à la braiſe, faites un ragoût de concombres, & le jettez par-deſſus.

Canard aux Petits pois.

Faites un ragoût de petits pois que vous paſſez avec un peu de beurre, une pincée de farine, un bouquet de poivre, ſel ; moüillez-les d'un bon jus, faites une liaiſon d'un jaune d'œuf avec un peu de créme pour lier vos pois ; mettez votre Canard cuit à la braiſe ſur un plat, votre ragoût de pois par-deſſus, & ſervez chaudement.

Les poitrines de veau à la braiſe, qui ſe font comme la braiſe de Canard, les terrines de tendrons de Veau cuites de même à la braiſe, les Oiſons & les Pigeons que l'on fait cuire de même que le Canard, ſe ſervent avec le même ragoût de petits pois.

Canard à la braiſe aux cardons d'Eſpagne.

Mettez un morceau de beurre, une pincée de farine, du ſel, & de l'eau dans une marmite ; faites boüillir cette eau blanchie ; mettez dedans vos cardons épluchés ; à demi cuits,

retirez-les & les faites égoutter; mettez-les ensuite dans une casserole avec un petit coulis clair de veau & de jambon, où vous acheverez de les faire cuire. Prêt à servir, jettez dedans gros comme une noix de beurre manié avec de la farine; mettez-les sur le fourneau, & ayez soin de les remuer toujours; ajoutez-y un petit filet de vinaigre, mettez votre Canard cuit à la braise dans un plat, votre ragoût de cardes par-dessus, & servez chaudement.

Canard au céleri.

On accommode le céleri de la même façon que les cardes, le reste de même.

Canard à la chicorée.

Faites blanchir votre chicorée dans l'eau; pressez-la ensuite; donnez-lui deux ou trois coups de couteau, mettez-la dans une casserole, moüillez-la d'un bon jus, faites mitonner à pepetit feu, liez-la d'un bon coulis de veau & de jambon; mettez votre Canard cuit à la braise à l'ordinaire dans un plat, votre ragoût de chicorée par-dessus, & servez.

Canard farci.

Prenez un Canard bien épluché, détachez la peau de la chair, ôtez-en l'estomac, farcissez-le d'une farce de blanc de Chapon ou de Poulet, faites-le cuire à la braise; & quand il sera cuit, servez-le avec tel ragoût que vous voudrez de tous ceux dont on vient de parler.

Canard aux olives.

On peut servir les Canards à la braise ou à la broche, le ragoût seul les déguise; passez deux ou trois petits champignons dans une casserole, moüillez-les d'un bon jus, liez-les d'un petit coulis clair de veau & de jambon; prenez des olives dont vous ôterez proprement le noyau en les tournant; jettez-les dans l'eau boüillante; retirez-les, laissez-les égoutter un moment, met-

tez-les dans le ragoût qui est préparé, faites-leur faire un boüillon, mettez votre Canard dans un plat, votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Les Sarcelles, les Poulardes, les Poulets, les Chapons, les Perdrix, se font de la même maniere aux olives

Canards aux Anchois & aux Capres.

Vos Canards cuits, comme on vient de le dire, au lieu d'olives, vous y pouvez mettre des anchois ou des capres, & les servir à l'ordinaire.

Coulis de Canard.

Prenez un Canard rôti, pilez-le bien dans un mortier, faites rissoler du jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de lentille pour faire cuire le tout ensemble; mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, sarriette & ciboule. Quand le tout sera cuit, pilez-le avec la viande du Canard, passez-le dans une casserole avec du lard fondu, ensuite moüillez-le de jus de veau, & le passez à l'étamine.

Sausse pour des Canards.

Prenez du jus de veau, assaisonnez de poivre & de sel, mettez-y deux jus d'orange; servez-vous-en pour les Canards & Sarcelles.

Potage de Canards aux navets.

Ratissez bien vos navets, coupez-les en dés ou en long, passez-les à la poële avec du lard fondu & un peu de farine; faites cuire à demi vos Canards piqués de gros lard à la broche; empotez-les ensuite avec vos navets & bon boüillon gras, laissez cuire le tout. Quand il sera cuit, dressez votre Potage, votre Canard au milieu, puis vos navets, & garnissez les bords du plat d'andoüillettes ou de pain frit avec bon jus de Bœuf par-dessus.

On fait ainſi un Potage d'Oies, d'Oiſons, qu'il faut piquer de gros lard, ainſi que les Canards avant de les faire rôtir. Les jarrets de Cerf & de Sanglier ſe peuvent ſervir en pareil Potage, ainſi que l'épaule de Mouton qu'on larde de gros lard.

Autre Potage de Canards aux navets.

Votre Canard bien vuidé & retrouſſé proprement, piquez-le de gros lard aſſaiſonné; mettez-le cuire à demi à la broche; empotez-le enſuite dans une petite marmitte avec trois ou quatre oignons, deux carotes, autant de panais, & le moüillez de bon boüillon.

Coupez enſuite en dés ou en long des navets bien ratiſſés, farinez-les un peu, faites-les frire dans un peu de ſain-doux. Quand ils ſeront d'une belle couleur, égouttez-les, mettez-les dans une petite marmite, moüillez-les de bon boüillon, & laiſſez cuire.

Mitonnez vos croûtes de bon boüillon; ſervez-vous du boüillon où a cuit le Canard, ayant eu ſoin de le bien dégraiſſer. Le Potage étant mitonné, dreſſez le Canard deſſus, garniſſez le bord de votre Potage de navets, jettez le jus des navets par-deſſus avec un jus de veau, ſervez chaudement.

Quand on veut ſervir le Potage de navets liés, il faut lier le boüillon de navets d'un coulis clair de veau & de jambon.

Les Oiſons, les Sarcelles, les jarrets de Cerf & de Sanglier peuvent ſe ſervir en pareil Potage. On peut auſſi ſervir un Potage aux navets d'une épaule de mouton, que vous lardez de gros lard étant bien mortifiée, & que vous faites rôtir à demi, auſſi bien qu'une éclanche farcie, que vous faites cuire à la braiſe, & que vous mettez deſſus.

Potage de Canards aux lentilles.

Piquez votre Canard de quelques rangées de lard, faites-le rôtir à demi ; empotez-le ensuite avec bon boüillon, bouquet de fines herbes & autres assaisonnemens, & faites cuire.

Prenez des lentilles qui soient cuites, pilez-les avec oignons, carotes, racines de persil, & les passez à l'étamine pour en faire un coulis ; passez d'autres lentiles à la casserole avec un peu de persil, ciboules hachées ; mettez-y du boüillon où a cuit votre Canard & le coulis avec, & empotez le tout jusqu'à ce que vous fassiez mitonner votre Potage. Votre Potage dressé, servez-le.

On fait un Potage de même maniere aux Perdrix, Pigeons & autres volailles.

Autre Potage de Canards aux lentilles.

Vos Canards refaits, piquez-les de gros lard assaisonné, faites-les cuire à demi à la broche ; empotez-les dans une marmite avec du petit lard que vous coupez par tranches ; mettez-y des lentiles avec du boüillon, & les faites cuire.

Coupez par tranches deux livres de veau & un morceau de jambon ; garnissez-en le fond d'une casserole avec oignons, panais & carotes, & les mettez suer sur un fourneau ; mouillez de boüillon, laissez mitonner à petit feu, mettez-y trois ou quatre clous, une ciboule entiere & persil, quelques champignons, deux rocamboles, & une croûte de pain.

Le Veau étant cuit, ôtez-le de la casserole, mettez les lentiles qui sont cuites dans ce jus-là, laissez-les mitonner un moment, & les passez à l'étamine.

Mitonnez des croûtes d'un bon boüillon, garnissez le bord du plat devotre Potage du petit salé qui a cuit avec les lentilles, & dressez les Canards

ſur le Potage, en ſemant deſſus quelques lentilles; jettez votre coulis ſur le Potage & ſervez chaudement.

L'on fait des Potages de Perdrix, Sarcelles, Ramereaux, bouts-ſeigneux de Mouton aux lentilles, de même que celui de Canards.

Potage de Canards aux choux.

Voyez Potage gras aux choux, à l'article *Choux.*

Potage de Canards à la purée.

Voyez Potage gras à la purée, à l'article *Purée.*

Terrine de Canards à la purée verte.

Faites cuire vos Canards à la braiſe avec du petit lard; prenez une livre de veau avec un morceau de jambon, coupez-les par tranches & les mettez au fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par tranches, quelques carotes & panais; couvrez la caſſerole & la mettez ſur un fourneau ſuer. Etant attachés, moüillez-les de boüillon mettez-y quelques champignons, deux ciboules entieres, un peu de perſil & de baſilic, trois ou quatre clous, laiſſez mitonner le tout enſemble.

Mettez des pois verds dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, un peu de ciboules & de perſil; couvrez la caſſerole, & la mettez ſur un fourneau à petit feu, ayez ſoin de remuer de tems en tems. Lorſqu'ils ont jetté leur eau, mettez les pois dans un mortier & les pilez; étant pilez, retirez-les, ôtez les tranches de veau de la caſſerole, délayez-y les pois pilés; enſuite paſſez la purée à l'étamine, qu'elle ſoit bien verte.

Tirez vos Canards & le petit lard, & le mettez égoutter; dreſſez-les dans la terrine avec du petit lard, jettez la purée par-deſſus, & ſervez chaudement.

La Terrine d'Ailerons à la purée verte, ſe fait de la même maniere que la précédente; celle

de

de tendrons de veau, de poulets, de pigeons, ſe fait auſſi de la même maniere.

Terrine de Canards aux lentilles.

Plumez, vuidez, trouſſez & refaites vos canards, piquez-les de gros lard & de jambon aſſaiſonnés, & les mettez cuire à la braiſe; prenez une livre & demie de veau, un peu de jambon; coupez le tout par tranches, garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carotes & de panais; faites ſuer la caſſerole ſur un fourneau. Etant attachés, mouillez-les moitié boüillon, & moitié jus, mettez-y quelques champignons, deux ciboules, un peu de perſil, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain; laiſſez mitonner le tout enſemble; étant bien mitonné, tirez les tranches de veau, mettez-y un peu de lentilles cuites à part.

Prenez un canard que vous avez fait cuire à la broche, ôtez-en les les filets, pilez-en la carcaſſe; étant bien pilée, délayez-la dans le coulis où ſont les lentilles; paſſez le coulis à l'étamine, vuidez-le dans une caſſerole, & le tenez chaud.

Les canards étant cuits, tirez-les de leur braiſe; mettez-les égoutter, enſuite dreſſez-les dans la terrine, que le coulis ſoit d'un bon goût; jettez-le ſur les canards, & ſervez chaudement.

Les terrines de perdrix & de ſarcelles aux lentilles, ſe font de la même maniere que la terrine de canards aux lentilles.

Pâté de Canards, chaud.

Piquez deux canards bien habillés de gros lard & de jambon; aſſaiſonnez de ſel & de poivre, de fines herbes, fines épices, ciboules & perſil hachés; faites une abaiſſe de l'épaiſſeur d'un pouce, mettez au fond du lard pilé & aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & fines

épices; mettez-y ensuite vos canards, garnissez le tout de filets de mouton piqués de gros lard & de jambon; assaisonnez dessus comme dessous, couvrez le de tranches de veau & de bardes de lard, & d'un morceau de beurre frais; recouvrez d'une abaisse, & mettez au four pendant quatre ou cinq heures

Faites un ragoût de ris de veau, foie gras, crêtes, champignons, truffes; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu & le mouillez de jus; laissez mitonner pendant une demi-heure à petit feu, ensuite dégraissez le bien, liez-le d'un coulis de veau & de jambon.

Le pâté étant cuit, ôtez la feüille de papier de dessous, dressez-le dans un plat, découvrez-les, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau, & le dégraissez bien; jettez votre ragoût dans le pâté, & servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Canards, froid.

Piquez vos canards de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; faites une pâte commune (voyez à l'article *Pâte*, la maniere de la faire.) Votre pâte faite, dressez une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, frotez une grande feüille de papier de beurre, farinez une petite table, mettez la feuille de papier dessus, & l'abaise sur le papier; ayez du lard haché avec du persil, de la ciboule, & pilez dans le mortier; remplissez-en le corps des canards; faites un lit de lard pilé sur l'abaisse de la grandeur des canards; assaisonnez de sel, poivre, fines épices & fines herbes; arrangez les canards sur ce lit, & dans les intervalles mettez du lard pilé, & une feüille de laurier; couvrez-le bien de bardes de lard par-tout, & le recouvrez d'une abaisse de la même pâte; dorez-le d'un œuf

& mettez au four. Lorſqu'il a pris couleur, percez-le pour lui donner de l'air, & le couvrez d'une feüille de papier; quand il ſera cuit au bout de quatre ou cinq heures, bouchez le trou que vous aviez fait, & quand il eſt à demi froid, renverſez-le ſens deſſus deſſous, & laiſſez-le refroidir. Quand il eſt froid, découvrez-le, dreſſez-le ſur un plat avec une ſerviette blanche deſſous, & le ſervez pour Entremets.

On a vu au commencement de cet article, les vertus & les propriétés du canard, conſidéré comme un aliment ſimple (Voyez aux articles *Sauſſe*, *Ragoût*, *Potage*, *Tourte*, *Pâté*, les différens effets qu'il peut produire déguiſé de différentes manieres.)

CANELAS Prenez deux bâtons de canne qui ne ſoient pas trop longs, coupez les de la longueur du doigt, faites une pâte avec une poignée de ſucre en poudre & deux de farine, que vous mettez ſur un tour, un peu de rapure de citron verd, deux jaunes d'œufs frais & un blanc; mettez un demi verre d'eau dans une caſſerole, du beurre frais de la groſſeur d'un œuf, & faites chauffer tant ſoit peu; faites un trou au milieu de votre farine mêlée avec le ſucre ſur le tour, vuidez-y l'eau & le beurre, maniez le tout enſemble comme une autre pâte, & la rendez maniable; faites-en une abaiſſe ſur le tour bien mince, & la coupez en petits morceaux de la grandeur qu'il faut pour envelopper les bouts de la canne, & les envelopez en même tems; prenant garde que les deux bouts de la canne ne ſoient point fermés de pâte.

Faites chauffer une friture de ſain-doux, comme pour des beignets, mettez-y les canelas; quand ils ont pris belle couleur, mettez les égoutter, ôtez les bouts de canne de chaque canelas, rempliſſez-les de pluſieurs ſortes de

marmelades, rapez du ſucre deſſus, paſſez-y la pelle rouge, dreſſez-les ſur un plat, & ſervez pour Entremets ou pour Garniture.

CANELLE, *Cinnamomum* ou *Canella*. Seconde écorce des branches d'un arbre qui croît principalement en l'Iſle de Céilan; c'eſt une écorce aromatiqne d'une couleur rougeâtre, ligneuſe, friable, ſous la forme de tuyaux, d'une odeur agréable, d'un goût aromatique un peu âcre.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel eſſentiel. Comme les parties qu'elle renferme ſont extrêmement fines & déliées, elle ne fait pas ſur la langue une ſi forte impreſſion de chaleur que pluſieurs autres aromats.

Cet aſſaiſonnement bien ménagé fortifie l'eſtomac, le cœur & le cerveau; mais ſi on le prodigue il enflamme les humeurs par une huile extrêmement volatile, qui venant à s'exalter, cauſe une effervefcence générale dans la maſſe du ſang.

Elle convient en tems froid aux vieillards, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, à ceux qui ont un eſtomac foible, & qui ne digére pas bien; mais elle ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Eau de Canelle.

Faites boüillir une pinte d'eau, & l'ôtez de deſſus le feu; mettez dedans environ un quart d'once de cannelle rompuë par morceaux, avec un quarteron de ſucre, & laiſſez refroidir; paſſez-la enſuite dans un linge blanc, & en buvez quand il vous plaira.

Ceux qui aiment un goût plus fort de canelle, font boüillir cette eau juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié; ils la paſſent enſuite, la font rafrîchir, & la prennent ainſi.

Cette eau chargée des eſprits de la canelle,

buë à propos, ne peut produire que de bons effets. (Voyez les propriétés de la canelle.)

Canettes aux pointes d'Asperges.

Prenez des canettes, trouffez-les en poulets, flambez-les & les faites blanchir; il faut les ficeler, & les faire cuire dans une bonne braise. On prend des asperges dont on coupe les pointes, on les fait blanchir & achever de faire cuire dans du boüillon; on les retire, & on les met dans une bonne essence de bon goût pour les servir dessus les canettes.

Canettes aux Pois.

Les canettes se flambent, se troussent en poulets, se blanchissent & se font cuire dans la braise comme ci-devant. On passe des pois avec un morceau de beurre; il faut les singer légérement, & les moüiller moitié jus, & moitié boüillon; on les lie d'un coulis, & on les sert sur les canettes.

On peut encore, si on veut, mettre cuire les canettes avec les pois; elles en sont meilleures, mais elles n'ont pas si bonne mine.

Cannetons en Bâtons.

On prend un canneton, on le flambe, on le fend en deux; on en desosse chaque moitié, on étend sur chacune une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe; liez de quatre jaunes d'œufs, sel & poivre. On roule chaque morceau, & on les envelope de morceaux d'étamines, on les ficele par les deux bouts, & on les fait cuire dans une bonne braise; on les retire ensuite, on les essuye, & on les sert avec une essence.

Canneton au Chausson.

Desossez-le sans le fendre, en commençant du côté de la poche, & le renversez à mesure que vous ôtez les os. Quand il est bien désossé

& point coupé, on le remet comme il étoit, on le remplit d'une bonne farce de volaille, on le coud, & on le fait cuire dans une bonne braiſe. Quand il eſt cuit & bien eſſuyé de ſa graiſſe, ſervez-le avec une bonne eſſence par-deſſus.

Canneton aux fines herbes.

Prenez un canneton, blanchiſſez-le, & l'applatiſſez ſur l'eſtomac ; refaites-le enſuite dans de la graiſſe, foncez une caſſerole de veau, de jambon, perſil, champignons hachés; paſſez avec du lard fondu ; mettez le canneton deſſus, l'eſtomac en deſſous, couvrez-le de bardes de lard, & le faites cuire à la braiſe. Quand il eſt cuit, retirez-le, dégraiſſez-en la ſauſſe, & y ajoutez du coulis ; on paſſe la ſauſſe au tamis, on l'aſſaiſonne de bon goût, & on la ſert deſſus le canneton avec un jus d'orange.

Canneton aux Poupiettes.

On prend des cannetons qu'on flambe, qu'on coupe en quatre chacun, chaque morceau doit être aplati avec le couperet ; ſur chaque morceau on étend de la farce faite avec de la poularde, mie de pain deſſéchée & trempée dans la crême, graiſſe de bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules hachées, une pointe d'ail, le tout lié de cinq jaunes d'œufs, ſel & poivre ; on roule enſuite chaque morceau, on les envelope de bardes de lard, on unit les deux bouts avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, & on le panne de mie de pain ; on les embroche dans un hatilet, envelopés de bardes de lard & de papier, on les fait cuire à la broche ; on les retire enſuite chacun de leurs bardes, étant bien eſſuyés de leur graiſſe, & on ſert deſſus une bonne eſſence.

Canneton de Rouen au jus d'orange.

Choiſiſſez les plus gras & les plus blancs, faites-les refaire & enſuite cuire à la broche ſans

bardes ni papier; il ne faut pas qu'ils ſoient trop cuits ; on les retire de la broche, on donne quelques coups de couteau ſur le filet, & dans les ouvertures qu'on a faites, on y met ſel, gros poivre, & le jus de deux oranges.

Canneton de Rouen à l'échalote.

On prend un canneton le plus blanc qu'on peut, on le fait cuire à la broche à petit feu, envelopé de papier ; on a des échalotes qu'on hache très-fines, on les met dans une bonne eſſence ſervie ſur le canneton avec un jus d'orange.

Canneton de Rouen glacé.

On prend un canneton qu'on flambe, qu'on vuide, qu'on pique de petit lard ; on le blanchit, & on le fait cuire avec du bouillon, un bouquet, une tranche de jambon. Quand il eſt cuit, on le glace comme un fricandeau, on le finit de même, voyez *Fricandeau*, & on le ſert avec un jus d'orange.

CAPILOTADE, *jus quo condiuntur altuum reliquiæ*. Sauſſe qu'on fait à des reſtes de volailles & de pieces de rôti dépecées.

Mettez du beurre dans une poële avec de la viande cuite qui ſoit coupée par morceaux, ajoutez-y du ſel, de l'écorce d'orange, du poivre ou d'autre épice, de la ciboule hachée menu, des croûtons de pain avec un peu de perſil, un peu d'eau ou de bouillon du pot & des capres, ſi vous en voulez; faites cuire le tout enſemble juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit faite, y ajoutant ſur la fin une pointe de vinaigre ou de verjus, puis vous raperez par-deſſus de la muſcade & de la croûte de pain. Quelquefois on met une muſcade blanche dans la capilotade avant de la dreſſer, & dans ce cas on ne met ni vinaigre, ni verjus en faiſant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez un poulet ou quelqu'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez-la dans un plat avec du boüillon du pot ou de l'eau ; on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il durcit la viande ; ajoutez-y du ſel & de la chapelure de pain avec un peu d'écorce d'orange ou de clous de girofle, & faites cuire le tout juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit faite;on y peut ajouter du verjus ou jus d'orange ou de citron.

CAPRES, *Cappares.* Boutons ou fleurs qui viennent aux ſommités de quelques piés particuliers du caprier. Quand ces boutons ont acquis une certaine groſſeur, on les cüeille & on les confit avec de l'eau & du ſel; ſi on attendoit plus long-tems, ils s'épanouiroient, & ne pourroient plus être confits. On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon.

Les capres doivent être choiſies vertes, tendres, bien confites & d'un bon goût ; elles ſont apéritives, donnent de l'appétit, & fortifient l'eſtomac.

Elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & un peu d'huile ; elles conviennent dans un tems froid, aux Vieillards & aux perſonnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

Les capres priſes en quantité médiocre, ne font point de mal, mais quand on en uſe avec excès, elles échauffent & rarefient un peu trop les humeurs.

Les capres bien confites ſervent beaucoup dans les ragoûts, plutôt pour exciter l'appétit, qu'en qualité d'aliment ; on les confit pour deux raiſons, pour leur faire perdre un certain goût déſagréable qu'elles ont, & pour les conſerver plus long-tems.

La ſaumure excite une petite fermentation dans les capres, par le ſecours de laquelle leurs

ſels ſe dégagent un peu des parties terreſtres qui les retiennent, & picotent enſuite avec plus de légéreté & de délicateſſe les fibrilles nerveuſes de la langue.

Outre cela la ſaumure bouche par ſes pointes ſalines les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation conſidérable qui les détruiroit & les feroit pourrir.

Les fleurs encore vertes du genevrier d'Eſpagne étant confites comme celles du caprier, ont à peu près le même goût, & produiſent les mêmes effets.

Sauſſe aux Capres.

Prenez de l'eſſence de jambon, mettez-la dans une caſſerole avec des capres auxquels vous donnez trois ou quatre coups de couteau, & aſſaiſonnez de poivre & de ſel, que votre ſauſſe ſoit d'un bon goût, & la ſervez chaudement.

CARBONADE ou GRILLADE, *Caro ſuper carbones toſta*. Piece de viande rôtie ſur le gril.

Prenez un pigeonneau ou un autre oiſeau, fendez-le tout le long de l'eſtomac; l'ayant ouvert poudrez-le par dedans avec de la mie de pain, du ſel & du poivre mêlé enſemble, & mettez-le cuire ſur le gril, puis faites une ſauſſe avec du vinaigre; on y peut auſſi ajouter de l'oignon.

On peut faire cuire de la même façon des tranches de viandes cruës, aſſez minces & battuës, afin de les attendrir. Quand elles ſont modérément cuites d'un côté, tournez-les de l'autre & les retirez avant qu'elles ſoient ſéches. On peut piquer ſur les tranches quelques clous de girofle & un peu de laurier avant de les faire cuire; on peut ſervir ce ragoût avec une ſauſſe douce.

Carbonnades de Mouton.

Paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu après les avoir bien poudrés de ſel menu, poivre & mie de pain; laiſſez-les-y bien riſſoler, tirez-les enſuite & mettez frire de la farine dans votre roux; dreſſez vos carbonades dans un plat avec jus de champignons deſſous lié avec un peu de votre roux, & les ſervez avec pain frit pour garniture ou perſil frit.

Vous pouvez auſſi ſervir vos carbonades dan leur ſauſſe liée avec farine frite, champignons pour garniture.

CARDE, il y en a de deux ſortes, les cardes de poirée ou de bete, & les cardes d'artichaux.

Les cardes de poirée ne ſont autre choſe que les côtes de la poirée dont on a ôté les extrémités qui ſont plus minces.

Les cardes d'artichaux ſont auſſi les côtes qui ſont au milieu des feüilles dont on ôte les extrémités.

Les cardes les plus blanches & les plus épaiſſes ſont les meilleures.

Maniere d'apprêter les cardes de poirée.

Choiſiſſez les cardes les plus blanches & les plus épaiſſes, & après les avoir bien épluchées & coupées en morceaux d'une certaine grandeur, lavez-les pour les faire blanchir à l'eau, puis mettez-les dans une caſſerole avec quelque bon jus, de la moë e de bœuf, & un peu de parmeſan rapé; aſſaiſonnez bien le tout & le faites mitonner. Q and vos cardes ſont cuites, verſez-y un filet de vinaigre, & après les avoir bien dégraiſſées, ſervez-les chaudement.

On les apprête encore comme les cardons. Voyez *Cardons*.

Maniere d'apprêter les cardes d'artichaux.

Quand vous aurez bien ôté tous les filets de

ces cardes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molasses. Faites ensuite une sausse au beurre roux avec du jus de bœuf, du sel & du poivre; vous la lierez avec de la farine frite. Quand les cardes sont cuites, comme on vient de le dire; arrangez-les sur un plat; faites-leur prendre belle couleur avec la pelle rouge.

Quelques uns au lieu de jus rapent du fromage dans la sausse.

On peut encore manger les cardes de poirée de la même maniere.

CARDON D'ESPAGNE, *carduus Sativus*, plante potagere assez connuë, qui se multiplie de graine.

Maniere d'apprêter les Cardons.

Prenez les plus blancs, épluchez-les bien de leurs filets, coupez-les par morceaux, & les ayant bien lavés faites-les blanchir à l'eau. Ayez de bon jus, mettez-le dans une casserole avec vos cardons, moëlle de Bœuf, un peu de parmesan rapé: faites mitonner le tout ensemble, bien assaisonné. Etant cuits, mettez-y un filet de vinaigre, après les avoir bien dégraissés, servez chaudement pour Entremets.

Ou bien, vos cardons épluchés, faites-les blanchir à l'eau, avec un peu de sel, tranches de citron, graisse de bœuf, & bardes de lard. (Les jours maigres on y met du beurre lié avec un peu de farine;) étant blanchis, mettez de bon jus dans une casserole, égouttez vos cardons, & les mettez dedans avec un bouquet de fines herbes, de la moëlle de bœuf hachés, un peu de parmesan rapé, & après les avoir assaisonnés faites-les cuire de la sorte. Avant de servir, mettez-y un filet de vinaigre ou de verjus; dégraissez-les bien, & servez chaudement, après leur avoir donné couleur avec la pelle rouge.

On fait aussi des cardes cuites au bouillon &

au jus avec une liaiſon rouſſe, rangez-les ſur un plat, une croûte de pain au-deſſous pour faire le dôme; poudrez-les de fromage rapé & pain à canelle, & leur faites prendre couleur.

Autre maniere.

Après avoir épluché & coupé par morceaux vos cardes, faites-les blanchir à l'eau avec un morceau de pain. Blanchis comme il faut, égouttez-les, paſſez-les à la caſſerole avec un jus de bœuf, moëlle de bœuf hachée, aſſaiſonnée de ſel, poivre bouquet de fines herbes. Laiſſez mitonner le tout enſemble; étant cuits à propos, dégraiſſez-les, & ſervez pour Entremets avec jus de citron ou filet de verjus.

Cardons à Dame Claude.

Les cardons apprêtés, comme on l'a dit, faites-les cuire avec boüillon gras & jus de bœuf, ſel, poivre, & bouquet de fines herbes; étant cuits vous les ſervez chaudement pour Entremets. On les ſert à la ſauſſe blanche avec bon beurre frais, ſel, poivre & un filet de vinaigre, & deux jaunes d'œufs délayés, ſi on les veut en maigre.

Cardons pour Entremets.

C'eſt la meilleure maniere de les accommoder, on les ſert pour toutes ſortes d'Entrées, ſoit ſous des filets de bœuf, filets de mouton, éclanche de mouton, ſous des fricandeaux, ſous des poulardes, & généralement ſous toutes ſortes de viandes pour Entrée.

On ſe ſert du ragoût de cardes. Voyez la maniere de le faire au mot *Canard*, à l'article, *Canards à la braiſe, aux cardons d'Eſpagne.*

Le ragoût de montans de cardes ſe fait de la même maniere que le ragoût de cardes.

Ragoût de cardes en maigre.

Epluchez vos cardes, mettez-les cuire dans

une eau blanche, quand elles ſont cuites, faites y une ſauſſe.

Prenez un morceau de bon beurre frais que vous mettez dans une caſſerole avec une pincée de farine, du ſel, du poivre, un peu de muſcade, moüillez le tout de tant ſoit peu de vinaigre & d'un peu d'eau; mettez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écreviſſe, ou autre coulis maigre, tirez les cardes de la marmite; étant égouttées, mettez-les dans la caſſerole, où eſt la ſauſſe ſur le fourneau, remuez de tems en tems, juſqu'a ce qu'elles ſoient bien liées, dreſſez-les dans un plat, & ſervez chaudement.

Les montans de cardes, & ceux de laituës romaines, les choux fleurs & le celeri s'apprêtent & ſe ſervent de la même maniere.

Tous ces cardons ſont aſſez ſains, mais ils produiſent une nourriture peu ſolide. L'excès ſeul des aſſaiſonnemens peut les rendre nuiſibles à la ſanté. Voyez *Aſſaiſonnement*, & *Epices*.

CAROTE, *paſtinaca ſativa*, ou *carota*. Racines fort en uſage dans les Cuiſines à cauſe de leur goût qui eſt aſſez agréable, elles ſont ſudorifiques & apéritives; elles purifient la maſſe du ſang.

On doit les choiſir longues, groſſes, charnuës, jaunes ou d'un blanc pâle, tendres, ſe rompant aiſément & d'un goût tirant ſur le doux.

Elles ſont aſſez ſaines & ne produiſent d'incommodité que par leur uſage immodéré. Elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Elles conviennent en tout tems, à tout âge & à toute ſorte de tempérament.

On ſe ſert ordinairement de carotes pour mettre dans toutes ſortes de potages, pour les braiſes, pour les coulis. On ſert auſſi des En-

trées de viandes en terrine que l'on appelle hauchepot. L'on garnit de petites Entrées avec les ragoûts de racines.

Ragoût de Carotes.

Coupez-les de la longueur de deux doigts & les tournez en rond ; faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon boüillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour lier la sausse, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Potage aux Carotes.

Mettez dans un pot assez d'eau pour faire un grand plat de potage ; & quand elle sera boüillante, ajoûtez-y une demi-livre de bon beurre frais & du sel, puis un demi-litron de pois secs, trois ou quatre carotes bien nettes coupées par morceaux ; faites-les cuire, & une heure avant que de dresser, mettez des herbes douces dans le pot, comme de l'ozeille, du cerfeüil, de la chicorée blanche, un peu de racine de persil, ciboule, ou un oignon, une pincée de sariette, deux ou trois clous de girofle. Faites cuire le tout ensemble, & le dressez, quand il sera fait, & de bon goût.

CARPE, *Çarpio, Carpo, Cyprinus, Carpa.* C'est un poisson d'eau douce trop connu pour en faire ici la description.

La carpe doit être choisie grosse, bien nourrie, un peu vieille & d'une couleur jaunâtre. On fait plus de cas de la carpe mâle que de la femelle, la chair en est plus ferme, & d'un meilleur goût ; celle des rivieres est préférable à celle des étangs. Les carpes de Seine sont surtout estimées ; on fait encore plus de cas de celles de la Loire par-

ce qu'elles ſont dans une eau plus claire & plus rapide.

Le tems de l'année ou l'on prétend que les carpes ſont meilleures, eſt dans les mois de Mars, de Mai & de Juin.

La carpe eſt facile à digérer; elle nourrit peu; c'eſt cependant un aſſez bon aliment, il eſt rare qu'elle produiſe de mauvais effets, elle convient à toute ſorte d'âge & de tempérament.

La tête de la carpe eſt la meilleure de toutes ſes parties, à cauſe du palais, qu'on appelle vulgairement langue de carpe qui eſt d'un goût très-délicat.

On trouve dans les laitances de ce poiſſon un manger délicat, qui peut même tenir lieu de viande à pluſieurs infirmes. On a vû des éthiques guéris par l'uſage de ces laitances. *M. Andry.*

Les œufs de carpe ſont encore fort bons, mais il s'en faut beaucoup qu'ils ſoient auſſi agréables au goût & auſſi convenables à la ſanté que les laitances.

La carpe pour être bonne ne doit être ni trop j'eune, ni trop vieille; trop j'eune, elle eſt encore trop chargée d'humidités phlegmatiques: trop vieille, elle eſt dure & coriaſſe; dans un âge moyen, la chair eſt médiocrement ferme, & ſes humidités trop abondantes ſont ſuffiſamment diſſipées par la fermentation de ſes humeurs.

La mauvaiſe qualité de la carpe, qui eſt d'avoir la chair molaſſe & fade, ſe corrige par la maniere dont on l'apprête ordinairement, en la faiſant cuire au court-bouilon, ou au demi court-bouillon, ou à l'étuvée, avec le ſang même, ou ſur le gril, ou en friture.

Comme la carpe abonde auſſi en ſucs viſqueux, elle eſt aſſez bonne frite, quoiqu'en général la friture ne ſoit pas ſeine.

Les hachis de carpes ſont fort ſains, pourvû

qu'on n'y prodigue point l'aſſaiſonnement.

On apprête les carpes de pluſieurs manieres. Voici les principales.

Carpe frite.

Votre carpe bien habillée, ouvrez-la par le dos, mettez-la dans la friture boüillante, quand elle ſera cuite & qu'elle aura belle couleur, retirez-la, faites-la égoutter, & la ſervez poudrée de ſel.

Carpe aux champignons.

Prenez une belle carpe, faites la cuire avec de l'eau, un peu de vin, ſel & poivre. Quand elle eſt cuite à propos, dreſſez-la dans un plat à ſec, & avant de la ſervir, jettez par-deſſus un ragoût de champignons, l'aitances, culs d'artichaux, bon beurre, le tout bien aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes en paquet, & ſervez le tout garni de croûtons frits.

Entrée d'une Carpe.

Votre carpe écaillée, vuidée & ciſelée, frotez-la de beurre fondu & la poudrez de ſel menu, enſuite faites-la griller, faites-y un ragoût de champignons ou mouſſerons, laitances & culs d'artichaux; faites frire des croûtons de pain que vous mettrez dans la ſauſſe en cuiſant, avec oignons & capres. Etant prêt à ſervir votre carpe, jettez votre ragoût par-deſſus, & garniſſez de pain frit.

Carpe à la daube.

Faites une farce de la chair de deux ſoles & d'un brochet deſoſſés; hachant bien cette chair avec un peu de ciboule & fines épices, ſel, poivre, muſcade, beurre frais, & un peu de mie de pain trempé dans de la crême. Liez votre farce avec des jaunes d'œufs : empliſſez une belle carpe de cette farce, & la faites cuire avec du vin blanc, à petit feu, aſſaiſonnée de ſel, poivre,

vre, clous, citron verd, un bouquet de fines herbes & bon beurre frais.

Faites un ragoût de champignons, morilles, truffes, mousserons, culs d'artichaux, laitances de carpes, queue d'écrevisses, le tout passé auparavant à la casserole, avec beurre frais, & assaisonné de bon goût. Mettez dedans un bon coulis d'Ecrevisses.

Votre carpe cuite, dressez-la sur un plat ovale, votre ragoût par-dessus, & servez.

Autre Entrée de Carpe.

On peut encore si l'on veut farcir la carpe, sur l'arête, & d'une farce qui soit à la crême. Alors on fait cuire cette carpe au four, ou sur une tourtiere feu dessus & dessous, & on la sert garnie de pain & persil frit, ou de marinade.

Pour faire la farce, desossez vos carpes que vous hachez avec un peu de ciboule, persil, champignons, sel, poivre & muscade. Vous pilez une douzaine de graines de coriandre, avec deux clous, vous mêlez ensemble le tout dans une mortier & vous le pilez bien; vous y ajoûtez un morceau de mie de pain cuit dans du lait ou dans la crême sur le fourneau, avec de bon beurre frais & quatre jaunes d'œufs crus. Quand le tout est bien pilé, vous mettez vos arêtes de carpes dans une tourtiere beurrée, la farce pardessus bien proprement, en la dressant avec un couteau trempé dans un œuf. Vous les arrosez ensuite de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & vous les mettez au four; qu'elle soit de belle couleur, & servez chaudement. Toutes sortes de farces maigres se font de même.

Carpes en ragoût.

Lardez votre carpe de gros lardons d'Anguille, passez-la à la casserole avec beurre roux, un peu de farine frite, champignons, sel, poivre, fines

herbes en paquet, muſcade, citron verd, & un verre de vin blanc. Quand elle ſera cuite, mettez-y des huîtres fraîches & des capres; laiſſez-les mitonnner un moment, & ſervez chaudement garnies de perſil frit.

Carpe farcie.

Fendez votre carpe le long de l'épine du dos; ſéparez la peau d'avec la chair, y laiſſant la tête & la queuë; faites une farce de la même chair & de celle d Anguille, aſſaiſonnée de ſel, poivre, bon beurre frais, fines herbes & champignons, clous, muſcade, thin, le tout haché bien menu; joignez-y ſi vous pouvez des laitantances de carpes.

Cela fait, farciſſez vos peaux, & les couſez ou liez enſemble. Mettez enſuite cuire votre carpe au four avec beurre roux, vin blanc, purée claire, étendant par-deſſus du beurre bien manié avec farine frite & perſil haché menu. Quand elle eſt cuite, vous la ſervez garnie de laitances frites ou de champignons frits.

Quand votre carpe eſt farcie, au lieu de la mettre au four, vous pouvez la mettre dans une caſſerole avec bon beurre, bouillon de poiſſon, ou purée claire, bon aſſaiſonnement & farine frite pour liaiſon; & quand elle eſt cuite la ſervir dans un plat, la ſauſſe deſſus, avec telle garniture qu'il vous plaira.

Hachis de carpes.

Ecaillez, vuidez & écorchez vos carpes, prenez-en la chair, que vous hacherez avec ſel, poivre, fines herbes, champignons, laitances, & culs d'artichaux.

Votre hachis fait, paſſez le en caſſerole, au blanc; ajoûtez un peu de bouillon de poiſſon, ou de la purée claire; laiſſez-le bien mitonner; tirez le & ſervez pour Entrée avec un jus

de citron, garni de champignons frits, ou capres, ou andouillettes de poisson.

Autre façon de carpes en hachis.

Levez proprement les peaux de vos carpes, tirez-en toute la chair, en les desossant bien, c'est-à-dire en levant par tranches avec un couteau toute la chair; hachez-la bien menu avec de la chair d'anguille, champignons, truffes, sel, poivre, fines herbes, le tout bien haché, passez-le au blanc dans la casserole, avec beurre frais, un peu de boüillon de poisson, ou purée claire. Le tout étant cuit servez pour Entrée avec un jus de citron.

Autre maniere.

La chair de votre carpe étant bien hachée, comme on vient de le dire, mettez-la dans une casserole sur le feu, remuez avec une cuiller pour la faire un peu dessecher. Vuidez-la ensuite sur une table, mettez-y un morceau de beurre frais, un peu de persil & de ciboule avec un champignon, hachez bien le tout ensemble; faites ensuite dans une casserole un petit roux, avec un morceau de beurre & une pincée de farine; mettez-y votre hachis avec sel, poivre, une tranche de citron, remuez toujours avec une cuiller de peur qu'il ne s'attache, & moüillez d'un peu de boüillon de poisson, & servez chaudement Si vous avez du coulis, vous y en mettrez trois ou quatre cuillerées.

L'on fait de la même maniere tous les hachis de poisson.

Carpe en filets.

Coupez votre carpe par tronçons, faites-en des filets, mettez-les mariner; après cela vous les tremperez dans une pâte claire, ou les poudrerez seulement de farine, ensuite faites-les frire au beurre affiné, & les servez garnis de persil frit.

Carpes en filets à la ſauſſe blanche.

Vous pouvez manger ces filets à la ſauſſe blanche qui eſt une liaiſon de carpe avec une mie de pain pilée, que vous paſſez à l'étamine après l'avoir fait boüillir deux ou trois tours dans une caſſerole avec un peu de coulis ou de boüillon de poiſſon. Faites mitonner vos filets dans cette ſauſſe bien aſſaiſonnée de champignons, ſel, poivre, & fines herbes en paquet, & ſervez.

Carpes en filets aux concombres.

Faites frire vos carpes pour les couper enſuite en filets; coupez des concombres & les faites mariner : paſſez-les enſuite dans la caſſerole avec bon beurre, & les moüillez de boüillon de poiſſon ou purée claire, un bouquet de fines herbes & bon aſſaiſonnement. Le tout cuit, liez vos concombres avec un bon coulis, faites-y mitonner un peu vos filets de carpes, & ſervez chaudement pour Entrée.

Carpe au court-boüillon.

Vuidez votre carpe, ôtez-en les oüies, mettez-la au bleu, comme le brochet. (Voyez *Brochet* au court-boüillon,) faites-la cuire enſuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre. Etant cuite, ſervez-la ſur une ſerviette, avec perſil verd pour garniture.

Carpe au demi court-boüillon.

Laiſſez votre carpe avec ſes écailles, coupez-la en quatre, mettez-la cuire avec vin blanc ou rouge, un peu de verjus, & de vinaigre, ſel, poivre, muſcade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites conſommer preſque tout le boüillon, & mettez des capres en dreſſant.

Carpe à la Huſſarde.

Prenez une belle carpe, ouvrez-la le moins que vous pourrez pour la vuider; mettez

dans le corps du beurre manié avec de finesherbes hachées & assaisonnées de bon goût, faites ensuite mariner la carpe avec de fines herbes hachées, huile fine, feüilles de laurier, thin, basilic; faites-la griller, quand elle a bien pris le goût de sa marinade, & servez avec une rémoulade. (Voyez au mot *Rémoulade*, la maniere de la faire)

On peut accommoder de cette façon le Brochet, la Truite, la Perche & la Tanche.

Carpe en Poupeton.

Prenez une carpe & une anguille, dépoüillez-les & gardez les peaux, hachez-en la chair, & mettez celle de la carpe avec de la mie de pain passée sur le feu, avec de la crême; mettez-y un morceau de beurre, persil, ciboules, sel, poivre, & liez de six jaunes d'œufs.

Prenez ensuite l'anguille que vous coupez par filets, & la passez au beurre, champignons, truffes, un bouquet; mettez-y une pincéé de farine, un peu de jus maigre, un demi verre de vin de Champagne; faites cuire le ragoût à petit feu avec bons assaisonnemens. Quand il est cuit & la sausse bien réduite, mettez-le refroidir.

Prenez ensuite une poupetonniere, mettez dans le fond une feüille de papier beurré, la peau de la carpe dessus & de l'anguille entremêlées ensemble, le côté de l'écaille en dessous; que le fond aussi-bien que le tour de la poupetonniere soit garni; mettez ensuite de la farce partout sur les peaux de l'épaisseur d'un doigt, & le ragoût froid d'anguille dans le milieu; recouvrez-le avec de la farce & des peaux de carpes, mettez dessus une feüille de papier, & mettez cuire au four. Quand le poupeton est cuit, dressez-le dans un plat, ôtez le papier & la graisse du poupeton, & servez par-dessus une sausse hachée avec un jus de citron.

Carpe à la Leichstinstein.

Choisissez une belle carpe que vous vuidez & que vous écaillez ; lavez le dedans avec un verre de vin de Champagne que vous aurez soin de faire tomber dans une casserole, & faites cuire la carpe dans un court-boüillon ordinaire.

Faites boüillir deux bouillons au vin de Champagne qui vous a servi à laver le dedans de la carpe avec deux anchois hachés ; passez cette sausse au tamis, & la remettez dans une casserole ; ajoutez-y un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un jus de citron, sel, gros poivre, & liez la sausse sur le feu.

Retirez la carpe de son court-boüillon, dressez-la dans un plat, la sausse par-dessus, croûtons frits coupés en long pour garniture & servez.

Carpe a la Piémontoise.

Prenez une belle carpe, vuidez-la & en ôtez les oüies ; ciselez-la des deux cotés, & la faites mariner avec de l'huile, sel, poivre, persil, ciboules entieres, tranches d'oignons, ail, échalotes en tranches, thin, basilic, laurier en feüille ; laissez-la dans la marinade pendant deux heures.

Faites-la griller ensuite en l'arrosant de tems en tems de sa marinade, passez des truffes & des champignons avec un morceau de beurre, un bouquet, une pincée de farine, & mouillez avec de bon jus, ajoutez-y des culs d'artichaux blanchis à moitié cuits, de petits oignons blancs blanchis, cuits de même à moitié, & un demi verre de vin de Champagne.

Quand votre ragoût est cuit, la sausse réduite, mettez trois jaunes d'œufs & de la créme pour liaison ; pressez-y un jus de citron, dressez votre carpe dans un plat, le ragoût autour.

Carpe à la Flamande.

Habillez proprement votre carpe, coupez une

anguille en lardons bien assaisonnés de fines herbes hachées, sel, fines épices; lardez la carpe avec ces lardons, passez dans une casserole champignons, truffes, petits oignons blancs blanchis avec un morceau de beurre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une pincée de farine; mouillez votre ragoût avec du jus maigre & une demi bouteille de vin de Champagne. Quand il est cuit à moitié, mettez-y la carpe; quand la carpe & le ragoût sont cuits, si la sauce n'est pas encore assez réduite, poussez la à grand feu, mettez-y des capres, & servez la carpe au milieu, le ragoût autour.

Carpe à la Moscovite.

Coupez votre carpe en trois morceaux après l'avoir proprement habillée; mettez-la dans une casserole avec une bouteille de bonne biere, un verre d'eau-de vie, un morceau de beurre fin manié avec un peu de farine, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, basilic, oignons coupés en filets, sel, gros poivre; faites cuire à grand feu; quand elle est cuite & la sauce réduite, ôtez le bouquet & servez.

Carpe à la Bourgogne.

Habillez une belle carpe, sans en perdre le sang; lavez-le dedans avec un peu de vin de Bourgogne que vous faites tomber dans la casserole où vous avez mis le sang; mettez ensuite la carpe dans un plat & la piquez partout pour y faire entrer du sel fin. Laissez-la deux heures dans son sel; mettez-la ensuite dans une casserole avec quelques tranches d'oignons dans le fond, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une bouteille de vin de Bourgogne, deux verres d'eau, & faites cuire à petit feu.

Quand elle est cuite à propos, passez tout

ſon court-boüillon dans un tamis, & le mettez dans la caſſerole où eſt le ſang de carpe; ajoutez-y un bon morceau de beurre manié de farine; faites boüillir cette ſauſſe à grand boüillon, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien réduite, ajoutez encore un anchois haché, muſcade rapée, & capres entieres.

Tirez votre carpe de la poiſſonniere, mettez-la dans un plat, votre ſauſſe par deſſus, & ſervez chaudement.

Carpe à la Chambor, garnie de ſix Poulets, de quatre Perdreaux, de douze Pigeons naiſſans, & de huit belles truffes.

Choiſiſſez une belle carpe, écaillez-la, ôtez les oüies, & prenez garde d'ôter la langue; ouvrez-la ſur le côté, tâchez d'en ôter l'amer, pour avoir plus de facilité d'ôter ce qu'elle a dans le corps; ôtez la peau le plus légérement que vous pourrez du côté où elle n'eſt point ouverte; piquez-la enſuite de lard le plus dru que vous pourrez; piquée, rempliſſez-la d'un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes; liez d'une bonne eſſence. Pour empêcher le ragoût de s'échaper, couſez-la bien, & laiſſez paſſer un bout de ficelle par la tête.

Foncez une grande poiſſonniere de tranches de veau & de jambon; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, fines herbes en bouquet, racines & oignons; mettez la carpe ſur une feüille, & la couvrez de bardes de lard, faites ſur la braiſe. Quand elle a ſué, moüillez-la d'une bouteille de vin de Champagne, un peu de boüillon & faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures.

Quand elle eſt cuite, ſi vous n'avez point de vaiſſeau propre à la faire glacer, glacez-la avec le dos une cuiller de bois que vous trempez de tems en tems dans la glace, & en mettez ainſi partout.

Quand

Quand elle eſt bien glacée & égouttée, dreſſez-la ſur un très-grand plat.

Garniſſez-la alors de ſix petits poulets glacés, de quatre perdreaux farcis de leurs foies,& cuits à la broche,de douze pigeons naiſſans cuits dans un blanc, & achevez de cuire dans une bonne eſſence, où l'on a auſſi cuit huit belles truffes entieres; entremêlez les poulets, les pigeons les perdreaux & les truffes; verſez par-deſſus une grande eſſence de bon goût,avec le jus de deux oranges& ſervez.

Carpes à l'Etuvée.

Prenez une ou pluſieurs carpes, écaillez-les & les vuidez proprement; coupez-les enſuite en deux ou trois tronçons, ayant ſoin de ne point perdre le ſang qui ſert à lier la ſauſſe; mettez-les enſuite dans un chaudron avec du vin aſſaiſonné de ſel, poivre, clous de girofle, peau d'orange & oignon. Vos carpes ainſi préparées, mettez-les ſur le feu où vous le ferez bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment taries, après quoi vous les ſervirez avec un filet de vinaigre.

Carpes à l'Etuvée au Blanc.

Coupez votre carpe par tronçons, & la faites mariner avec une chopine de vin blanc, ſel & poivre; paſſez des champignons coupés en gros dés avec une douzaine d'oignons blancs blanchis, un bouquet ,un morceau de beurre, & moüillez de boüillon. Quand les champignons & les oignons ſont à moitié cuits, mettez-y la carpe avec le vin blanc; quand elle eſt cuite, liez-la avec de la crême & des jaunes d'œufs.

Carpe à l'Etuvée à l'Italienne.

Coupez une carpe par tronçons, mettez-la dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons hachés, de l'huile, une chopine de vin blanc, ſel & poivre; faites-la cuire à grand feu, & ſervez à courte ſauſſe.

Carpe grillée à l'oseille.

Prenez une carpe d'une moyenne grosseur ; après l'avoir vuidée & écaillée, ciselez-la sur les côtés & la faites mariner avec du beurre fondu, sel, poivre, & faites griller ; faites un ragoût d'oseille ; épluchez, lavez & hachez oseille, laituë, cerfeuil, & les faites cuire avec un morceau de beurre & bon boüillon. Quand tout est cuit & assaisonné de sel & poivre, & qu'il n'y a plus de sausse, mettez des jaunes d'œufs & de la crême pour liaison, & servez la carpe.

Carpe piquée aux Crêtes.

Prenez une carpe d'une bonne grosseur, piquez-la comme la suivante & la glacez de même, & servez autour un ragoût de crêtes. Vous prenez des crêtes ce que vous jugez à propos, vous les passez & les faites cuire à moitié dans un blanc qui se fait en prenant une cuiller à bouche de farine, que vous délayez avec du boüillon ; mettez-y la moitié d'un citron en tranches, un peu de sel ; retirez-les quand elles sont à moitié cuites, achevez de les cuire dans une bonne essence, & servez après avec un jus de citron.

Carpe piquée entiere, glacée, garnie de truffes dans une essence.

Prenez une grosse carpe, écaillez-la, vuidez-la par le côté, faites-la piquer de l'autre, & la faites cuire dans un bon boüillon, un demi-setier de vin blanc, un bouquet, & glacez-la comme un fricandeau ; ou si vous craignez de la rompre, glacez-la avec le dos d'une cuiller de bois en la trempant de tems en tems dans la glace. Quand elle est bien glacée, vous la dressez & servez tout autour un ragoût de truffes.

Vous prenez des truffes que vous coupez par tranches ; faites-les cuire dans de bon boüillon

avec un bouquet. Quand elles ſont cuites, vous y ajoutez du coulis, que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & ſervez avec un jus de citron.

Carpe à petit Bourg.

Ecaillez & vuidez une groſſe carpe, prenez des lardons de jambon avec toutes ſortes de fines herbes hachées; lardez votre carpe des deux côtés en travers, faites-la cuire dans une bonne braiſe avec tranches de veau & de jambon; moüillez-la d'une bouteille de vin de Champagne, avec ſel, poivre, oignons en tranches, un gros bouquet de perſil, ciboules, ail, échalotes, thin, laurier, baſilic, clous, couvrez-la de bardes de lard, & faites cuire à petit feu.

Prenez des ris de veau blanchis, des truffes entieres les plus belles, champignons que vous paſſez avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet; mettez-y une pincée de farine, moüillez avec deux verres de vin de Champagne, du boüillon, un peu de réduction, faites cuire à petit feu. Quand le ragoût eſt à moitié cuit, mettez-y des foies gras blanchis, deux cuillerées de coulis, & dégraiſſez le ragoût. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y de petits œufs blanchis & parés de leur peau; achevez de cuire le ragoût. Quand votre carpe eſt cuite, dreſſez-la dans le plat, le ragoût par-deſſus & autour.

Carpe grillée.

Ecaillez & vuidez votre carpe, inciſez-la ſur le dos, frotez-la de beurre fondu & de ſel menu, & la faites cuire ſur le gril Quand elle eſt cuite faites-y une ſauſſe avec beurre roux, capres, anchois, citron verd & vinaigre; aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade.

Vous pouvez auſſi y faire une ſauſſe blanche ordinaire.

Ou bien une ſauſſe faite avec beurre frais,

ſel, poivre, perſil, ciboule hachée menu, & un peu de boüillon de poiſſon ou purée claire; paſſez le tout à la caſſerole, mettez y votre carpe, & la ſervez avec un jus d'orange.

Carpe rôtie à la broche.

Choiſiſſez une belle carpe laitée, habillez-la à l'ordinaire; faites une farce avec la laitance, chair d'anguille, anchois, champignons, marrons, chapelure de pain, oignons, oſeille, perſil & thin, poivre, clous battu & bon beurre frais; farciſſez-en votre carpe, recouſez l'ouverture, piquez-la de clous de girofle & de feüilles de laurier, & l'envelopez de papier beurré; embrochez-la, & en cuiſant arroſez-la de beurre délayé avec verjus, ou mieux encore avec du lait chaud ou du vin blanc. Quand elle eſt cuite ſervez-la, & jettez par-deſſus un ragoût de champignons, de laitances, truffes, morilles & autres choſes ſemblables, le tout aſſaiſonné de bon goût.

Carpe en fricaſſée de poulet.

Coupez votre carpe par tronçons, mettez-la dans une caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, une chopine ou environ de vin blanc, ſel & poivre. Quand elle eſt cuite, ſervez-la de bon goût à courte ſauſſe.

Carpes en Matelote.

On met auſſi les carpes en matelote, mais le plus ſouvent avec d'autres poiſſons, comme anguilles, brochets barbeaux. Voyez *Matelotte.*

Caſſerole de Carpes.

Ayez un hachis préparé comme celui dont nous avons parlé pour le hachis de carpes; rempliſſez-en une belle carpe proprement habillée, mettez-la dans une caſſerole cuire avec du vin blanc, ſel, poivre, clous, citron verd & paquet de fines herbes.

Quand elle eſt cuite, dreſſez-la au ſec dans

un plat, mettez par-dessus un ragoût fait avec champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, laitances, le tout passé à la casserole avec beurre frais & bien assaisonné, & servez votre carpe pour grande Entrée avec laitances frites ou morceau d'anguille marinée, & tranches de citron.

Carpe accompagnée.

Choisissez une grosse carpe & deux petites; prenez-en toute la chair dont vous ferez une farce, dans laquelle vous mettrez une mie de pain trempée dans de la crême; ensuite vous la désécherez au feu, en y ajoutant six œufs, une tetine de veau, du lard blanchi, toutes sortes de fines herbes, un peu de champignons hachés bien menu, persil, ciboules, le tout bien mêlé. Quand votre farce sera à peu près froide, ajoutez-y une livre de beurre, six jaunes d'œufs crus que vous mêlerez bien ensemble; votre farce faite, mettez-en une partie dans le fond d'un plat, à laquelle vous donnerez la figure de carpe, en y ajoutant la tête & la queuë, laissant pourtant le corps de la carpe vuide, pour y mettre une douzaine de petits pigeons de voliere, crêtes de coq, foies gras & champignons, le tout cuit & lié d'un bon coulis de perdrix. Il faut que votre ragoût soit froid avant de le mettre dans la carpe; votre ragoût placé, formez la carpe du reste de votre farce; passez la main trempée dans des œufs battus sur votre carpe pour la rendre bien unie; pannez-la ensuite, & lui faites des écailles avec la pointe d'un couteau.

Du reste de votre farce formez deux petites carpes, une de chaque côté, sans y mettre de ragoût; mettez-y les têtes & les queuës, le tout bien passé; mettez-les cuire au four, au bout

d'une heure & demie, retirez-les du four de belle couleur, & servez chaudement.

Autre Carpe accompagnée.

Prenez la plus belle carpe que vous pourrez trouver, vuidez-la, piquez-la de gros lard assaisonné de sel, poivre, persil, muscade, fines herbes & deux lardons de jambon; remplissez-la d'une farce comme ci-dessus, & d'un ragoût de petits pigeons, comme à l'article précédent; fermez après cela votre carpe avec un peu de farce & la cousez; pilez-la ensuite dans une serviette & la ficelez, & la mettez dans une casserole ovale. Prenez deux ou trois livres de veau que vous coupez par tranches, que vous mettez au fond de votre casserole avec des tranches de lard, oignons & carotes; faites suer sur un fourneau comme un jus de veau, & lorsque vous le voyez attaché & de belle couleur, vous y jettez un morceau de beurre, une bonne poignée de farine que vous faites roussir ensemble, & le moüillez d'un bon boüillon & de jus, & détachez bien ce qui tient à la casserole; ajoutez-y deux petites carpes coupées à morceaux dedans, avec une bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc, & assaisonnez de sel, poivre, laurier, fines herbes & fines épices, oignons & persil; vuidez ce jus sur votre carpe, qu'il y ait assez de sausse pour qu'elle passe par dessus, & la faites cuire à petit feu.

Faites un ragoût d'autres petits pigeons, crêtes, foies gras, ris de veau, queues d'écrevisses, champignons, mousserons, petits culs d'artichaux; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un bon jus; étant cuit liez-le d'un bon coulis de perdrix & d'essence de jambon.

Lorsque vous êtes prêt à servir, tirez votre carpe de son jus, dépliez-la, dressez-la dans un

plat, jettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement ; que le ragoût soit assez long pour qu'il garnisse bien le plat.

On peut si l'on veut la garnir de petits pigeons au basilic, ou d'une marinade de poulets gras

On fait des Truites en gras, de même des Saumons, des Brochets, des Turbots, des Barbuës, des grandes Soles ; on les fait cuire dans un même jus, & l'on met toutes sortes de ragoûts par-dessus, tels qu'on veut.

Potage de Carpes farcies.

Prenez deux carpes de moyenne grosseur ; ôtez-en la peau & les desossez ; hachez-en la chair avec persil, ciboules, quelques champignons, beurre frais, sel, poivre, fines herbes & fines épices ; mêlez-y trois ou quatre jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême ; pilez bien le tout dans le mortier, vuidez les carcasses des carpes, coupez-en les bouts de la queuë ; arrangez les deux arêtes de carpes sur une tourtiere frotée de beurre avec un peu de sel, & sur ces arêtes mettez la farce ; unissez-la bien en lui faisant prendre la figure de la carpe, ne mettez point de farce sur la tête ; arrosez-les de beurre fondu, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & avec la pointe d'un couteau, faites-leur des marques de la figure des écailles, & les mettez cuire au four ou sous un couvercle.

Faites de petites boules de la même farce, de la grosseur de petits oignons ; mettez-les dans une tourtiere frotée d'un œuf battu, arrosez-les de beurre fondu, pannez-les & les faites cuire au four.

Faites un ragoût de laitance. (Voyez au mot *Laitance*, la maniere de le faire.) Mitonnez dans un plat des croûtes d'un boüillon de poisson ; tirez vos carpes du four, dressez-les sur le Po-

tage, garnissez le Potage d'une bordure de vos boulettes en forme d'oignons ; mettez par-dessus les laitances en filets, & jettez le reste du ragoût & coulis dessus, & servez chaudement.

Pâté de Carpes.

Habillez vos carpes, lardez-les de lardons d'anguilles, assaisonnez-les de bon beurre, sel, poivre, clous, laurier, muscade ; faites une abaisse de pâte fine de la longueur de vos carpes que vous dresserez dessus ; couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire à petit feu ; étant cuit à demi, mettez-y un verre de vin blanc.

Vous pouvez aussi farcir vos carpes, comme on l'a dit à l'article de la carpe farcie, de laitances, huitres, champignons, culs d'artichaux, & votre pâté étant cuit, y jetter un ragoût d'huitres, après l'avoir bien dégraissé. Voyez à l'article *Huitre*, la maniere de faire le ragoût d'huitres.

Tourte de Carpe.

Choisissez une bonne carpe & l'écaillez; ôtez-en les oüies & la fendez, coupez-la par tranches, faites une abaisse d'un demi feüilletage, foncez-en une tourtiere, faites un lit de godiveau d'anguille au fond, de même que la tourte d'anguille ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes ; mettez votre carpe dessus avec même assaisonnement, avec un peu de beurre frais par-dessus à proportion du reste ; couvrez d'une abaisse de même pâte avec une bordure, frotez-la d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand votre tourte est cuite, découvrez-la, & après l'avoir bien dégraissée, jettez-y un ragoût de laitance, recouvrez & servez chaudement. (Voyez au mot *Laitance*, l'article ragoût de *Laitance.*)

Tourte de Hachis de Carpes.

Faites un hachis de carpes, préparez une

abaiſſe de feuilletage, foncez-en une tourtiere, mettez le hachis dedans; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, une bordure autour, frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou ſous un couvercle; cuite, dreſſez dans un plat & ſervez chaudement.

Voyez au commencement de cet article, les effets que peut produire la carpe différemment apprêtée.

CARRE' DE MOUTON. Il y a différentes manieres d'apprêter le carré de mouton: voici la plus ordinaire.

Carré pour Hors-d'œuvres.

On le ſert ſi l'on veut pour Hors-d'œuvres; pour cela on le pique de perſil, & on le fait cuire à la broche; quand il eſt cuit on le ſert avec jus de citron & jus de mouton, après l'avoir panné de mie de pain avec ſel & poivre.

Autre façon.

Faites-le cuire dans un pot; quand il eſt cuit, trempez-le dans une pâte à beignets, faites-le frire avec lard fondu; frit, ſervez-le avec verjus de grain dans le tems, ſel & poivre blanc.

Carré de Mouton en Entrée.

Faites-le griller coupé en côtelettes, trempez-les dans du beurre frais fondu, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché; pannez les côtelettes de mie de pain; cela fait, mettez-les ſur le gril; pendant qu'elles cuiſent, arroſez-les avec un peu de beurre, afin qu'elles ne ſoient pas ſéches, & ſervez à ſec.

Carré de Mouton en Terrine, à l'Angloiſe aux Lentilles.

Coupez-le en côtelettes, faites-les cuire avec bon boüillon, très-peu de ſel, un bouquet garni; faites auſſi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du boüillon. Quand elles ſont cuites, paſſez-les en purée, mettez cette purée

avec les côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens. Si votre coulis est trop clair, faites-le réduire sur le feu ; prenez ensuite une terrine propre à servir sur table, & qui souffre le feu, mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté ; mettez ensuite votre terrine dans le four, où vous la ferez boüillir pendant une heure. Quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste de votre coulis.

On sert encore le carré de mouton de plusieurs autres façons ; cuit à la braise avec un ragoût de petits oignons.

En Haricot.	En Auchepot.
Aux Navets.	Glacé.
Aux Concombres.	A la broche piqué de petit lard.
A la Chicorée.	

Avec les mêmes Ragoûts.

En Tourte.	A la Poële.
Au Gratin.	En Crepine.
A la Ravigotte.	Aux Oignons.

Voyez sous les noms particuliers, la maniere de faire tous ces ragoûts.

Carré de Mouton à la Chirac.

Prenez un carré de mouton que vous parez & desossez le long du filet ; mettez-le cuire à moitié à la broche, & achevez de le faire cuire dans le derriere de votre marmite. Quand il est bien moëlleux, vous le servez avec un ragoût d'épinars dessous.

Pour cela faites blanchir des épinars nouveaux, passez-les au beurre après les avoir pressés sans les hacher, & les mouillez avec du coulis. Quand ils sont cuits avec bons assaisonnemens, servez à courte sausse sous le carré.

Carré de Mouton à l'Eau de-vie aux Marrons.

Prenez un carré de mouton mortifié, coupez la chair en morceaux comme des noix, lardez-les

de lard & de jambon ; passez-les dans une casserole avec de l'huile, mettez ensuite un verre d'eau-de-vie ; mettez-y le feu avec du papier, remuez toujours le feu jusqu'à ce que l'eau-de-vie soit éteinte; moüillez après avec du bouillon, un peu de réduction, du coulis, ajoutez-y champignons, truffes, ris de veau blanchis, un bouquet, bons assaisonnemens, faites cuire à petit feu, & dégraissez. Quand il est cuit pressez-y un jus de citron.

Pelez des marons, faites-les cuire dans du boüillon & du sel. Quand ils sont cuits, retirez-les & les faites chauffer dans le ragoût ; dressez le mouton dans le milieu d'un plat, le ragoût autour, les marons en cordons sur les bords, la sauffe par dessus.

Carré de Mouton frit.

Faites cuire votre carré au pot ; ôtez-en la peau, trempez-le dans une pâte à beignets ; faites-le frire dans du sain-doux, lard fondu ou beurre affiné, & servez avec verjus pour sauffe, sel & poivre blanc.

CASSE-MUSEAUX. Espece de pâtisserie : voici la maniere d'en faire.

Prenez des morceaux de moëlle de bœuf qui soient de la longueur d'un pouce ou environ ; échaudez-les dans de l'eau presque boüillante, tirez-les ensuite avec une cuiller percée, égouttez-les un peu ; arrangez-les sur une table, poudrez-les le plus que vous pourrez de sucre ; assaisonnez avec un peu d'épice salée, ou d'un peu de sel ou de canelle en poudre.

Cela fait, dressez promptement de petites abaisses de pâte feüilletée bien mince; garnissez un des bouts d'un morceau de moëlle qui soit de la longueur d'un pouce, & s'il est besoin, ajoutez-y un morceau de sucre assaisonné comme on vient de le dire, puis vous renverserez sur cette

moëlle ; moüillez un peu les bords de la pâte, afin que vous puissiez les joindre l'un à l'autre plus facilement.

Vos cassemuseaux faits, faites-les frire dans du beurre ou dans du sain-doux, & ne les vuidez pas en retournant. Quand ils seront frits, tirez-les de la friture avec une cuiller percée, puis poudrez-les de sucre, & servez.

Autre façon.

Prenez du fromage mou, non écrêmé, qui soit frais fait, ou bien du lait caillé & du fromage sec découpé bien menu, des œufs crus, un peu de farine fine, ou plutôt un peu de créme de pâtissier, de raisins de corinthe, de pigeons, & de sucre assaisonné d'épice salée, ou seulement de l'épice salée. Vous pouvez aussi y mettre un peu de viande cuite qui soit hachée bien menu ; mêlez ensemble toutes ces choses, faites-en comme une farce, ajoutez-y un peu de lait ; que votre farce soit un peu coulante ; renfermez de cette farce dans de petites abaisses de feüilletage, & faites-en des cassemuseaux que vous ferez frire dans du beurre ou du sain-doux, puis vous les poudrerez de sucre, si vous le jugez à propos.

Voyez aux articles *Pâte & Pâtisserie*, les effets que peuvent produire dans différens tempéramens, les casse-museaux.

CASSEROLE, *Ænea paropsis*, ustensile de cuisine, espece de bassin profond, fait ordinairement de cuivre rouge, ou jaune, bien étamé en dedans, dont on se sert pour faire des ragoûts.

CASSEROLE, *Panis fartus in æneâ paropisi coctus.* Pain farci & cuit dans une casserole avec les assaisonnemens convenables. Voici la maniere d'apprêter ce ragoût.

Prenez un pain mollet dont la croûte soit

bien dorée, percez le par-dessous, ôtez-en la mie ayez un bon hachis de poulets rotis, ou d'autres volailles qui soient cuites, passez le à la casserole, avec bon jus, comme si c'étoit pour faire un hachis, sel, poivre & autres assaisonnemens. Emplissez-en votre pain à moitié avec une cuiller à bouche, après l'avoir fait sécher à l'air du feu du côté de la mie, ajoûtez à ce hachis quelques petites croutes de pain par morceaux, après quoi achevez d'emplir votre pain de hachis & puis de croutes.

Cela fait, prenez une casserole à peu près de la grandeur de votre pain, garnissez-le fond de bardes de lard, sur lesquelles vous poserez la partie du pain par où il a été farci, laissez-le mitonner avec bon jus : mais qu'il ne soit pas trop pressé, ni trop mitonné, afin qu'il demeure entier.

Quand il sera cuit, versez-le adroitement sur un plat, ôtez-les bardes, égouttez un peu de la graisse, & couvrez le pain d'un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truffes, & pointes d'asperges autour si c'est la saison. Ce pain ainsi apprêté se sert pour Entrée & pour Potage.

Casserole au Parmesan.

Après avoir preparé le pain, comme on vient de le dire, on met dedans un peu de Parmesan, rapé; & quand on a dressé le pain dans un plat, on le poudre encore du même fromage dont on l'a farci, on lui fait prendre couleur au four, puis on le garnit tout autour d'un ragoût. Cette casserole se sert pour Hors-d'œuvres ou pour Entrées.

On peut employer d'autre fromage que le Parmesan, pourvû qu'il soit bon.

Casserole aux ris de Veau.

Faites cuire vos ris; prenez champignons, truffes, morilles, crêtes de coq & culs d'arti-

chaux, faites du tout un bon ragoût; emplissez de ris le pain que vous ferez cuire dans une casserole, comme il a été dit.

Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crêtes & les morilles avec un hachis fait de blanc de volailles, & les faites cuire à part, puis mettez cela dans le ragoût.

Le pain étant cuit ainsi, sert pour potage, c'est pourquoi on le dresse dans un plat, & si l'on a quelque volaille pour mettre autour, on les range dans le plat, puis on y met le ragoût de ris de veau, & par-dessus un bon jus; on lui fait prendre couleur au four, puis on le sert chaudement.

Au défaut de volaille on peut se servir d'une queuë de mouton qu'on range sur le plat & qu'on couvre de ris de veau bien épais & pannés ainsi que la queuë.

Casserole au ris.

Faites cuire votre ris dans une marmite; faites un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, crêtes de coq. (Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crêtes & les morilles, les faire cuire à part, & les jetter ensuite dans votre ragoût.) Voyez *Crêtes* farcies & *Morilles* farcies.

Faites une essence de deux ou trois gousses d'ail, de basilic, de clous de girofle, & du vin, faisant boüillir ensemble, passez-le ensuite dans une étamine & le mettez dans votre ragoût.

Si vous avez quelque poularde, gibier ou volaille à servir sur votre soupe, rangez-le dans le plat, mettez-y après votre ragoût, & le couvrez de ris proprement, par-dessus un peu de graisse pour le rendre bien uni, faites-lui prendre couleur en le mettant dans le four, & servez chaudement.

Si vous n'avez point de volaille, mais ſeulement quelque belle queuë de mouton boüillie, rangez-la de même dans votre plat, quand elle ſera bien cuite, & la couvrez de ris bien épais, & panez-la, ou bien dorez la avec de la graiſſe & du lard & un peu de chapelure de pain pour lui donner couleur.

On met encore des poiſſons en caſſerole. Voyez au mot *Saumon*, queuë de ſaumon en caſſerole : cette maniere peut s'étendre aux autres poiſſons apprêtés ainſi.

Voyez au mot *Ragoût*, à qui conviennent les viandes ainſi déguiſées.

CASSONADE, ou caſtonnade, *Saccarum nondum expurgatum*, ſucre en poudre ou en gros morceaux qui n'a pas eu ſa derniere préparation par laquelle on le durcit, & on le met en pain.

La caſſonade qu'on appelle encore moſcoüade, a les mêmes proprietés que le ſucre. Voyez au mot *Sucre*. La caſtonade ſucre davantage que le ſucre en pain, car étant plus chargée de parties viſqueuſes & gluantes que les clarifications reïtérées ont enlevé dans le ſucre en pain, elle demeure plus long-tems attachée aux fibres de la langue, & y fait une impreſſion plus longue.

On remarque encore que les ſyrops & les confitures faites avec la caſtonnade ſe candiſſent moins que celles qui ſont faites avec le ſucre clarifié, parce que les parties graiſſeuſes de la caſtonnade empêchent la criſtalliſation. Voyez l'article *Sucre*.

Caſtrole.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, & la faites cuire à la braiſe. Quand elle eſt cuite & bien égouttée, dreſſez-la ſur un plat ;

mettez tout autour de cette viande du ris à moitié cuit, avec de bon boüillon bien nourri avec du lard : verſez par-deſſus du lard fondu ; uniſſez-le avec un couteau que cela ſoit bien rond. Faites cuire au four bien chaud, afin que la croûte ſoit dorée & croquante, & ſervez ainſi, à ſec après avoir égoutté la graiſſe.

CELERI, *Apium Macedonicum*. Le céleri n'eſt autre choſe que de l'âche cultivée qu'on a rendu blanche & d'un goût plus agréable en la liant quand elle eſt montée à une certaine hauteur, & en l'entourant de ſable ou de terre. L'âche eſt une plante haute d'environ un pié & demi, dont la tige eſt groſſe, canelée, creuſe, fort verte, & jette des feuilles très-vertes auſſi, qui ſont grandes & luiſantes, découpées, & remplies d'un ſuc très-âcre qui a une odeur aſſez forte.

Le céleri ſe mange ordinairement crû avec le poivre & ſel ; on y joint l'huile & le vinaigre, ſi l'on veut, & il eſt alors plus ſain ; car cette plante eſt fort diurétique, & conſéquemment fort déſéchante. Cette qualité diurétique du céleri lui vient d'un ſel acide tartareux qu'il renferme, ce qui le rend en même tems flatueux & très-indigeſte. On le mange auſſi en rémoulade.

Ragoût de Céleri.

Prenez des piés de céleri bien épluchés, faites-les cuire dans une eau blanche, preſſez-les enſuite, & les mettez cuire dans une caſſerole avec du coulis clair de veau & de jambon, & faites mitonner à petit feu. Etant cuits, liez-les ſur un fourneau avec un peu de beurre frais manié de tant ſoit peu de farine, & remuez toujours la caſſerole.

Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre, qu'il ne ſoit point trop lié ; ſervez-le pour un plat d'Entremets, & pour toutes ſortes d'Entrées de céleri.

Crême au Celeri.

Mettez deux piés de céleri bien lavés dans une casserôle avec un demi-setier d'eau ; faites-les boüillir un quart d'heure, passez-les au tamis, mettez l'eau dans une casserole avec une pinte de crême, un quarteron de sucre, des zestes de citron verd, de la coriandre, un peu de canelle, de l'eau de fleurs d'orange ; faites boüillir votre crême jusqu'a ce qu'elle soit réduite à moitié ; laissez-la refroidir jusqu'a ce qu'elle soit un peu plus que tiede. Mettez-y des gisiers trempés quelque tems dans l'eau & bien lavés, hachez-les & les passez avec votre crême dans une serviette. Mettez un plat sur la cendre chaude, versez votre crême dedans ; couvrez-la d'un autre plat, de la cendre chaude dessus ; quand votre crême est prise, mettez-la refroidir sur de la glace, & servez.

CERCIFIS, on se sert de deux especes de cercifis parmi les alimens, la premiere est la racine d'une espece de barbe de bouc, la seconde est la racine de scorsonnaire, vulgairement cercifi d'Espagne.

On doit choisir l'une & l'autre tendres, faciles à rompre, charnuës, succulentes & d'un goût doux & agréable.

Ces racines bien cuites sont des alimens assez salutaires, & qui ne produisent de mauvais effets qu'autant que l'on en use immodérément. Elles conviennent en tout tems, à toutes sortes d'âge & de tempérament.

Les cercifis d'Espagne ainsi nommés à cause de leur premiere origine, ou parce qu'ils y viennent sans culture dans plusieurs endroits, ont un goût plus agréable & plus relevé que les autres, apparemment parce que leurs principes sont plus volatils & plus éxaltés.

De toutes les racines que l'on mange en carê-

me, la meilleure, dit *M. Andry*, eſt le cercifi d'Eſpagne ou la ſcorſonnaire. Elle ſe digere facilement pourvû qu'elle ſoit bien cuite, & qu'auparavant elle ait été ramollie dans l'eau, elle contient un ſel âcre volatil, & une huile volatile, qui la rendent diaphorétique, & par conſéquent propre contre la coagulation des ſucs & l'engourdiſſement des eſprits animaux.

La maniere ordinaire de la préparer eſt de la faire boüillir, & enſuite de l'aſſaiſonner avec la crême ou le beurre.

Quelques-uns la font frire couverte de farine ou de pâte, mais elle eſt plus ſaine de la premiere façon.

On mange auſſi les cercifis au vinaigre & à l'huile, mais cuits auparavant dans l'eau, & ils ne ſont point mal ſains de cette maniere.

CERF, *Cervus*, le mâle de la biche. Il eſt inutile de donner la deſcription d'un animal auſſi connu. La chair de cet animal paſſe pour approcher beaucoup de celle du bœuf. Les perſonnes de qualité qui aiment la chaſſe mangent ſouvent de la chair de cerf, ainſi que de celle du daim: elle eſt beaucoup plus humectante, plus tendre, plus délicate, plus facile à digérer, d'un goût plus agréable & moins mal ſaine.

La chair de cerf que l'on tue au mois d'Août & de Septembre que cet animal eſt en rut, eſt déſagréable & d'une odeur forte, approchante de celle de la chevre.

Lorſque le cerf eſt vieux, la chair n'en vaut rien, parce qu'elle eſt ſéche, de difficile digeſtion, qu'elle cauſe des obſtructions, engendre de la bile noire, & diſpoſe le corps aux fievres. Comme elle ſe digere difficilement, elle dérange l'eſtomac de ceux qui ſont d'un tempérament foible, & cauſe pluſieurs déſordres dans leurs inteſtins.

La chair de cerf convient en tout tems aux

jeunes gens bilieux qui ont un estomac fort & robuste, & qui sont accoutumés à un grand exercice de corps, mais les vieillards & les personnes d'un tempérament mélancolique doivent s'en abstenir.

Le cerf, dit, *M. Lemery*, est d'un tempérament sec & mélancolique, ainsi plus il est jeune, & plus sa chair est salutaire, parce qu'elle est alors plus humide, plus tempérée & plus propre à produire de bons effets, c'est pourquoi l'usage de la chair de cette animal est plus convenable pour la santé dans le tems qu'il tete encore que dans tout autre. Il y a des gens qui n'attendent pas ce tems-là pour le manger, ils le vont chercher jusque dans les entrailles de sa mere, dont ils coupent le ventre pour avoir le petit qu'ils mangent ensuite avec délice. Mais je suis persuadé, continuë le même Auteur, qu'il est en cet état plus propre à produire de mauvais effets que de bons, parce qu'il est encore trop visqueux & chargé d'humidités superfluës.

On feroit bien, ajoûte encore *M. Lemery*, de n'employer le cerf parmi les alimens que jusqu'à l'âge de trois ans parce qu'après ce tems sa chair commence à être pesante sur l'estomac & difficile à digérer. Cependant quand il a été châtré quelque tems après qu'il est venu au monde, sa chair, outre qu'elle est dans la suite plus délicate & plus agréable au goût, est encore plus tempérée, plus tendre, plus aisée à digérer & des plus salutaire.

On apprête la chair du cerf de plusieurs maniere; on la fait rôtir ou bouillir; on en fait pâtés &c.

Cerf rôti à la broche, à la Bourguignone.

Lardez-la longe ou l'épaule de gros lard assaisonné de sel, poivre, muscade, clous pilés; faites-la tremper pendant trois ou quatre heures

dans du vin blanc, verjus, ſel, bouquet de fines herbes un morceau de citron verd, trois ou quatre feüilles de laurier; faites-la rôtir enſuite à la broche en l'arroſant de ſa marinade. Etant cuite, mettez-la dans ſon dégoût, avec un bon coulis pour lier la ſauſſe, capres, vinaigre, ou jus de citron & poivre blanc en ſervant.

L'on ſert de même le chevreüil, la biche, le dain & le faon de Dain.

Autre maniere.

Piquez bien menu la longe ou l'épaule, envelopez-la de papier, faites-la rôtir à la broche, étant cuite, faites une ſauſſe avec un bon coulis, eſſence de jambon, capres & anchois & un filet de vinaigre que vous mettrez deſſous en ſervant.

Autre maniere.

Faites une ſauſſe douce, avec un verre de vinaigre, ſucre, un peu de ſel, trois ou quatre clous entiers, canelle & un peu de citron. Votre morceau de cerf étant cuit à la broche, ſervez-le.

Cerf en civet.

Prenez du cerf, coupez-le par morceaux, piquez-les de gros lard aſſaiſonné de ſel & de poivre: paſſez-le à la caſſerole avec lard fondu; empotez-le enſuite avec du boüillon, du vin blanc, ou rouge, laurier, citron verd, bouquet de fines herbes & autres aſſaiſonnemens; laiſſez mitonner le tout enſemble.

Etant cuit faire frire un peu de farine pour lier la ſauſſe, ou pour mieux faire, liez-la avec un bon coulis & un filet de vinaigre, & ſervez chaudement.

Le chevreüil & la biche s'apprêtent de même.

Cerf en ragoût.

Lardez votre morceau de cerf de gros lard

assaisonné de sel & de poivre, passez-le à la casserole avec lard fondu, mettez-le cuire avec du boüillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc; assaisonnez de sel, muscade, bouquet de fines herbes, &c. Laissez-le cuire trois ou quatre heures, liez la sausse avec un bon coulis, & servez chaudement, après avoir mis capres & jus de citron.

Vous pouvez servir de la même maniere le daim, la biche & le chevreüil.

Pâté de Cerf.

Marinez votre morceau de cerf, lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; faites une pâte bise avec farine de seigle, mettez du sel & un peu de beurre. Dressez votre pâté, mettez-y du lard pilé, laurier, & bons assaisonnemens; dorez-le avec jaunes d'œufs, faites le cuire pendant trois ou quatre heures; il faudra le percer de peur qu'il ne creve, & le boucher en sortant du four.

Le pâté de sanglier se fait de la même maniere ainsi que celui de chevreüil: mais il ne faut pas l'assaisonner si fort, ni le laisser cuire si longtems.

Voyez les articles *Ragoût* & *Pâté*.

Les cornichons ou les cornes du cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres servent beaucoup parmi les alimens. On les coupe par tranches, & on les accommode de plusieurs façons différentes.

Gelée de cornes de cerf.

Enfin l'on fait de la gelée avec de la raclure des grandes cornes de cerf que l'on fait boüillir à petit feu, dans une certaine quantité d'eau, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une consistance de gelée; après cela on la passe, & l'on exprime fortement le marc; ensuite on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du suc de citron; on y

mêle de la gelée avec autant de ſucre qu'il en faut, & un peu de canelle. On fait boüillir le tout légérement, pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau & qu'on laiſſe repoſer. Voyez à l'article, *Blanc-manger*, blanc-manger de corne de cerf.

Cette gelée eſt fort nourriſſante & propre à rétablir les forces, à fortifier l'eſtomac à réſiſter à la malignité des humeurs, à arrêter les diarrhées, les vomiſſemens & les crachemens de ſang.

CERFEUIL, *chærophillum*, ou *cerefolium*, herbe qui eſt toute découpée, d'un verd jaunâtre, qui contient beaucoup de ſuc, & dont l'odeur réveille & réjouit le cerveau.

Cette herbe renferme une huile abondante, un ſel âcre volatil aſſez piquant, qui la rend apéritive, & un peu de phlegme.

On doit choiſir le cerfeüil tendre, rempli de ſuc, d'un goût & d'une odeur agréables.

La principale vertu du cerfeüil conſiſte dans un ſel eſſentiel & dans quelques principes huileux & exaltés dont il eſt chargé, & qui ſont propres à diſſoudre & à atténuer les ſucs viſqueux & groſſiers qu'ils rencontrent à leur paſſage, à ouvrir les glandes rénales, & à purifier la maſſe du ſang, en l'entretenant dans une juſte fluidité, & en précipitant & chaſſant au dehors les matieres étrangeres qui faiſoient obſtacle à ſon mouvement; il convient en tout tems & à toute ſorte de tempéramens, & ne produit aucuns mauvais effets.

On connoît aſſez les uſages auxquels le cerfeüil eſt employé dans les cuiſines.

Crême de Cerfeüil.

Prenez une poignée de cerfeüil bien lavé; mettez-le dans une caſſerole avec de l'eau, faites-le bouillir un quart d'heure & le paſſez au tamis; remettez l'eau ſur le feu, faites-la boüillir & réduire à deux cuillerées; mettez-y enſuite

une chopine de crême, un demi-ſetier de lait, un quarteron de ſucre, une écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, un peu de coriandre : faites bouillir le tout, une demi-heure, paſſez votre crème au tamis : délayez dans une caſſerole ſix jaunes d'œufs avec une pincée de farine ; délayez dedans la crême & la repaſſez au tamis, faites la cuire au bain-marie. Quand elle eſt cuite, glacez la avec du ſucre & la pelle rouge.

CERISE, *Ceraſum.* Toutes les cериſes en général ſont ſtomacales, apéritives & rafraîchiſſantes; elles lâchent le ventre, ſurtout quand on les mange cruës. Il y en a qui ſont douces & tendres, il y en a d'autres qui ſont dures & aſtringentes. Il faut préférer les premieres aux ſecondes, parce qu'elles ſont plus faciles à digérer, & qu'elles paſſent promptement de l'eſtomac dans les inteſtins. Les eſtomacs bilieux s'accommoderoient pourtant beaucoup mieux des ſecondes, parce qu'elles ſe corrompent plus difficilement, & qu'elles fortifient l'eſtomac par leur vertu aſtringente ; mais ſi l'on en fait un uſage immodéré, & que les ſucs qu'elles portent ne ſe digérent pas facilement avec leur ſubſtance, elles rempliront le corps d'humeurs aqueuſes.

Les ceriſes les plus eſtimées ſont celles qui ſont connuës ſous le nom de ceriſes de Montmorancy.

Il y a pluſieurs eſpèces de ceriſes, des rouges d'un goût aigrelet, qu'on appelle vulgairement Agriotes, & qui ſont les plus communes ; en ſecond lieu, des rouges, blanches ou noires, plus groſſes que les précédentes, & d'une chair plus compacte ; on les appelle Bigarreaux ou Guignes, & enfin des petites ſauvages noires à longue queuë, d'un ſuc agréable, & qui teins

en noir ou en purpurin : on nomme ces dernieres Merises.

On doit choisir les cerises mûres, succulentes, grosses, bien nourries, & d'un bon goût

Les cerises sont humectantes & rafraîchissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties aqueuses & phlegmatiques, propres à calmer le mouvement impétueux des liqueurs.

Elles ôtent la soif, parce que ces parties aqueuses dissolvent & emportent les sels âcres qui la causoient.

Elles tiennent le ventre libre en délayant les humeurs grossieres contenuës dans les intestins & les chassant au dehors.

Comme les cerises sont d'une substance peu compacte & peu serrée en ses parties, elles se corrompent aisément dans l'estomac.

Elles contiennent encore un suc un peu visqueux & acide, qui picotant les parties des intestins, & s'y rarefiant par la chaleur, excite des coliques & des vents.

Les cerises conviennent dans le grand chaud aux jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & les personnes phlegmatiques doivent s'en abstenir.

On fait sécher les cerises pour les garder plus long-tems ; on les met pour cela sur une claie dans un four modérément chaud ; mais pour-lors elles resserrent, parce qu'elles sont dépourvuës de la qualité de phlegme qui les rendoit émollientes.

On fait avec ces cerises des confitures fort agréables, qui humectent & rafraîchissent beaucoup, & qui peuvent même convenir aux fébricitans.

Cerises liquides & sans noyaux.

Choisissez les plus belles cerises bien mures, ôtez en les queuës & les noyaux, faites-cuire

du

du ſucre à ſoufflé, & y mettez vos ceriſes; faites-les boüillir à grand feu & les écumez ſoigneuſement; ôtez-les enſuite de deſſus le feu & les laiſſez refroidir, remettez-les encore ſur le feu, faites-les une ſeconde fois boüillir à gros boüillon; ôtez-les après & les remuez s'il en eſt beſoin; ſervez-les dans des pots & les couvrez bien quand elles ſeront refroidies.

Autre façon.

Prenez des ceriſes bien choiſies, rognez-en les queuës, ôtez-en les noyaux; prenez autant peſant de ſucre que de fruit; faites cuire votre ſucre à ſoufflé, mettez-y vos ceriſes auxquelles vous ferez prendre dix ou douze boüillons couverts; écumez-les bien pour les remettre après ſur le feu, & quand elles auront pris encore un boüillon couvert, vous les tirerez.

Si vous voulez leur donner une belle couleur, vous y mêlerez du ſirop de groſeille, & ſi vous les aimez avec le goût de framboiſe, vous y en mettrez en les confiſant.

Ceriſes tirées au ſec.

Vos ceriſes confites, comme on vient de le dire, portez-les à l'étuve dans leur terrine où vous les laiſſerez juſqu'au lendemain matin, que vous les égoutterez ſur une paſſoire, après quoi vous les dreſſerez ſur des ardoiſes rangées dans l'étuve ſur des tablettes; poudrez vos ceriſes de ſucre, elles en ſeront plus belles.

Ceriſes confites promptement & ſans façon.

Prenez quatre livres de ceriſes, & pour les bien garder mettez parmi ces ceriſes quatre livres de ſucre concaſſé le plus menu que vous pourrez; jettez par deſſus un verre d'eau, de peur que votre ſucre ne s'attache au fond de la poële, puis vous les pouſſerez à bon feu égal, & remuerez votre poële une ou deux fois, afin que la ceriſe ſe recouvre de ſa peau, juſqu'à ce

que le ſirop ſoit fait ; faites que votre feu ne ſoit point négligé, afin que vos confitures ne languiſſent pas, parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde ſurtout à la cuiſſon. Si vous voulez vous pouvez les faire de même au ſucre cuit à la plume ; c'eſt la même choſe.

Compôtes de Ceriſes.

Prenez de belles ceriſes, coupez-leur la queuë à moitié; mettez fondre votre ſucre dans un poëlon avec fort peu d'eau, parce que ce fruit en rend aſſez de lui-même ; le ſucre fondu, jettez-y vos ceriſes, laiſſez-leur prendre pluſieurs boüillons, écumez-les bien juſqu'à ce que les ceriſes deviennent molettes, & qu'elles ayent pris ſucre ; tirez-les enſuite de deſſus le feu, laiſſez-les refroidir & ſervez.

Gelée de Ceriſes.

Préparez vos ceriſes comme ſi vous vouliez les confire ; mettez du ſucre à perlé, faites boüillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à cette cuiſſon ; enſuite paſſez-le au tamis & l'empotez : il faut autant peſant de ſucre que de fruit.

Autre façon.

Ou bien prenez des ceriſes bien mures, tirez-en le jus en les preſſant à travers un linge ; prenez autant peſant de ſucre à caſſé que de jus ; mêlez le tout, faites bien boüillir, ayez ſoin de bien écumer ; laiſſez cuire juſqu'entre liſſé & perlé, qui eſt la cuiſſon de cette gelée ; dreſſez-la après dans des pots bien nets & bien lavés.

Pâte de Ceriſe.

Choiſiſſez les plus groſſes & les plus belles, ôtez-en le noyau, faites-les boüillir avec de l'eau qui doit y être en petite quantité ; faites-les enſuite égoutter dans une paſſoire à petits trous, mettez deſſous un vaiſſeau pour recevoir

ce qui tombe à meſure que vous preſſez & remuez vos ceriſes.

Le tout étant paſſé, vous le mettez dans un poelon ou baſſin bien net, & le faites ſécher à petit feu, le remuant toujours avec la ſpatule au fond & dans le tour, crainte qu'il ne brule, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que les ceriſes commencent à ſécher, ce que vous reconnoîtrez quand elles ne tiendront plus au poëlon; mettez-y enſuite une demi-livre ou trois quarterons de ſucre en poudre, & mêlez le tout enſemble, après quoi vous étendrez votre pâte ſur des ardoiſes en telle forme que vous voudrez, & la ferez ſécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre ſucre en poudre, il eſt mieux de le faire cuire à caſſé, & l'incorporer dans votre marmelade.

Maniere de blanchir les Ceriſes & autres fruits.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'orange, jettez-les dans un plat ou dans une terrine avec du ſucre en poudre, & lorſqu'elles ſeront couvertes de ſucre, vous les mettrez ſur un papier & ſur un tamis ou corbeilles, puis vous les expoſerez au ſoleil ou bien devant un feu clair, enſorte qu'elles ſentent ſeulement la chaleur de loin, afin qu'elles ſe puiſſent ſécher.

Vous pouvez, ſi vous voulez, pour les fruits rouges, vous ſervir de jus de groſeille ou de framboiſe, avec un peu de fleur d'orange; mais il n'y faut point d'œuf.

Voilà la maniere dont on glace les fruits propres à blanchir, groſeilles, framboiſes, raiſins, fraiſes, *&c.*

On peut auſſi blanchir de même des branches de fenouil aniſé pour garnir des plats en hiver ou pour manger.

Cerises égrennées portatives.

Prenez une livre ou cinq quarterons de sucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau, puis vous prendrez quatre livres de cerises, dont vous ôterez la queuë & le noyau; mettez ensuite votre sucre sur le feu, & lorsqu'il bouillira, vous jetterez vos quatre livres de cerises égrennées, comme nous l'avons dit; mettez-les dans le sucre sur le feu & les faites boüillir promptement trente ou quarante boüillons, c'est-à-dire, jusqu'à ce que votre sirop soit un peu épaissi, remuez la poële de tems en tems; lorsqu'elles seront faites vous les tirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir, mettez-les sur un tamis pour les laisser égoutter; mettez-en trois ou quatre ensemble l'une dans l'autre, elles formeront une grosse cerise, puis vous dresserez sur des ardoises ou sur de petites planches; après cela vous secourez du sucre dessus au travers d'une toile de soie; vous les remettrez dans une étuve ou dans un four, lorsque vous en aurez tiré le pain, & lorsqu'elles seront séches de ce côté-là, vous les retournerez & y mettrez du sucre en poudre.

On en peut faire autant avec des prunes de Damas.

Potage aux Cerises.

Mettez dans un pot de l'eau & du sel & un quarteron de beurre, faites-les boüillir deux ou trois boüillons, puis ajoutez-y des cerises, du sucre, des clous de girofle, de la canelle autant qu'il en faudra, ensorte que ce Potage ne soit point trop aigre, & faites-le cuire tout ensemble.

Tourte de Cerises.

Prenez des cerises confites, faites une pâte à demi feüilletée, tirez en une abaisse sur votre tourtiere, & y rangez les cerises confites; en-

ſuite faites de petites bandes de votre pâte & formez-en ſur votre tourte telle figure que vous voudrez ; faites-la cuire & la glacez avec du beurre fin ; étant cuite ſervez.

Autre façon.

Prenez des ceriſes, ôtez-en les queuës & les noyaux, mettez-les dans une poële avec une goutte d'eau & du ſucre la quantité qu'il en faut ; mettez-les ſur un fourneau, ayez ſoin de les bien écumer ; étant cuites, retirez-les & les laiſſez refroidir.

Faites une abaiſſe de pâte feüilletée, foncez-en une tourtiere, mettez-y les ceriſes, recouvrez d'une autre abaiſſe découpée de la même pâte ; dorez-la d'un œuf, mettez-la cuire au four ; étant cuite, rapez-y du ſucre & la glacez avec la pelle rouge, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement.

Eſprit de Ceriſes.

Prenez des ceriſes noires que vous ferez fermenter dans un vaiſſeau de bois, & après que la fermentation ſera faite, vous les diſtilerez pour en conſerver l'eſprit; il eſt rafraîchiſſant & apéritif.

On fait auſſi du Ratafiat de ceriſes. Voyez *Ratafiat.*

Eau de Ceriſes.

L'Eau de ceriſes ſe fait de la même façon que l'eau de framboiſes. On choiſit des ceriſes bien mures, on en ôte les noyaux & les queuës ; il n'en faut que deux poignées pour une pinte d'eau. Si on n'a pas le tems d'en faire infuſer, on les verſe d'un pot dans un autre pluſieurs fois, puis on met glacer cette liqueur.

Cette liqueur eſt très-rafraîchiſſante & humectante.

Ceriſes ſéchées au four.

Choiſiſſez les plus belles, bien mures, ſans être tournées ; arrangez-les ſur des claies, &

les mettez dans un four modérément chaud, où vous les laisserez tant qu'il y aura de la chaleur; changez-les ensuite de place en les retournant, & les remettez au four avec le même degré de chaleur, jusqu'à ce qu'elles soient assez séches pour être gardées.

Quand elles sont refroidies, liez-les par bouquets, & les serrez dans un lieu qui ne soit ni trop froid ni trop humide.

Voyez au commencement de cet article, les propriétés des cerises séchées au four.

CERVELAS, *Botellus.* Espece de boudin ou saucisson court & gros qu'on fait avec de la chair de Cochon hachée, assaisonnée de sel, poivre, & une pointe de rocambole.

Les cervelas ont toutes les mauvaises qualités de la chair de Cochon; la façon dont on les apprête ne sert encore qu'à les rendre plus indigestes.

Cervelas de Milan.

Pour en faire prenez six livres de chair de Porc maigre, une livre de bon lard, quatre onces de sel, une once de poivre; il faut que le tout soit bien haché, soit mêlé ensemble; ajoutez une pinte de vin blanc & une livre de sang de Porc, avec une demi-once de canelle & girofle pilés & mêlés ensemble, & des morceaux ou manieres de gros lardons que l'on fait de la tête du Porc qu il faut bien saupoudrer de ces épices, & larder dans les cervelas en les finissant: ils doivent être cuits pour les manger.

Cervelas de Carême.

Prenez chair d'anguilles, de carpes, de tanches, de brochet, ou bien de moruë fraîche à la place de brochet; hachez bien toutes ces chairs ensemble avec persil & ciboulettes; assaisonnez-les de poivre, de sel, clous, mus-

cade, un peu de basilic, graisse d'anguilles & beurre frais.

Pilez ensuite les ossemens de carpe, de brochet, d'anguille dans un mortier; arrosez avec bon vin rouge. Cela fait, arrosez-en votre hachis, & remplissez en des peaux d'anguilles; faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & du vin ou de la lie; exposez-les si vous voulez à la grosse fumée de la cheminée, & quand vous en aurez besoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, sel & poivre, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie avec fines herbes de même.

On les sert froids pour Entremets.

Les cervelas de chair de poisson sont moins indigestes que les autres; mais comme on y prodigue les assaisonnemens & les épices, ils ne sçauroient faire un aliment salutaire, du moins si l'on en fait un fréquent usage. Voyez *Assaisonnement* & *Epices*.

CERVELLE. Cette partie des animaux est assez connuë; elle est d'une substance insipide, difficile à digerer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées & à abattre l'appétit.

Cervelle de Bœuf en Entrée.

On la fait cuire à la braise faite avec du vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite on la retire de sa braise, & on la sert avec une sausse appétissante. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la préparer.) ou bien avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Pour Hors-d'œuvres.

Faites-la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, ail, persil, ciboules, thin, laurier, basilic; faites-la

frire après l'avoir égouttée & farinée, & la servez garnie de persil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans l'eau tiéde, & blanchir un moment dans l'eau boüillante; mettez-la cuire ensuite dans une braise blanche envelopée de bardes de lard avec un boüillon, un citron en tranches après en avoir ôté la peau, sel, poivre, bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, thin, laurier, basilic, un verre de vin blanc; faites blanchir deux oignons blancs dont vous aurez coupé les deux extrémités, & ôtez la premiere peau, & les faites cuire dans du boüillon; mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre, faites boüillir quelques boüillons le ragoût; quand la sausse est assez réduite, retirez la cervelle de la braise, dressez-la dans un plat le ragoût par-dessus. On peut ajouter des racines que l'on tourne & que l'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de Veau aux petits oignons.

Faites dégorger la cervelle de deux têtes de veau dans de l'eau; faites-la ensuite blanchir à l'eau boüillante, mettez-la cuire avec des bardes de lard, un peu de boüillon, la moitié d'un citron en tranches, un demi-setier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, une gousse d'ail, trois clous que vous faites blanchir & cuire dans du boüillon que vous assaisonnez de sel, un bouquet, deux tranches de citrons. Quand ils sont cuits, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites-leur faire quelques boüillons pour qu'ils prennent bon goût; tirez la cervelle de sa braise, dressez-la dans le plat, le ragoût d'oignons par-dessus.

Cervelles de Veau en Caisses.

Faites dégorger dans de l'eau tiéde deux cer-

velles de veau ; coupez chacune en trois morceaux, & les essuyez bien entre deux linges ; faites les mariner ensuite avec huile fine, jus de deux citrons, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites de petites caisses de papier bien frotées avec de l'huile, mettez au fond de chaque caisse une petite barde de lard, les cervelles de veau dessus avec leur marinade ; couvrez avec de petites bardes de lard comme dessous ; faites-les cuire à petit feu sur le gril, & ayez soin de les retourner. Quand elles sont cuites comme il faut, servez dans leurs caisses.

CHABOT, *Gobius capitalus.* Petit poisson de riviere à grosse tête, dont le corps va toujours en diminuant ; il se plaît dans les eaux rapides, & se retire assez volontiers sous les pierres ; il a le trait des ailerons fort vîte, & quand il passe d'un endroit à un autre, on diroit que c'est une fléche qui part.

Ce poisson est peu estimé ; rarement on en fait usage dans les cuisines ; on peut l'apprêter comme la carpe.

CHAIR, *Caro.* Partie molle des Animaux, qui est de toutes la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur suc, & enfin qui est la plus en usage.

La chair d'un Animal différe considérablement suivant son âge, suivant les lieux où il habite, suivant les alimens dont il se sert, suivant son sexe, suivant qu'il a été châtré ou non, s'il est mâle, & enfin suivant la maniere dont on la prépare pour la manger.

Les Animaux trop jeunes, & même qui tetent encore, ont ordinairement une chair tendre, molle, humide, visqueuse, & chargée d'humidités superfluës ; cependant elle se digére assez facilement, & tient le ventre libre.

La chair des Animaux plus avancés en âge, eſt plus ferme & produit un meilleur aliment; mais celle des Animaux vieux, & qui tirent à leur fin, devient pour l'ordinaire ſéche, aride, dure & difficile à digérer.

Il y a pourtant ici une exception à faire en faveur des poiſſons, qui pour la plûpart deviennent plus agréable au goût à meſure qu'ils vieilliſſent, quoiqu'il y en ait auſſi qui ne ſont eſtimés que quand ils ſont jeunes.

La différence de la chair des Animaux, par rapport aux lieux où ils habitent, eſt conſidérable; car ſuivant les divers Pays, elle a bien ſouvent un goût & des qualités différentes; celle des Animaux qui vivent dans des lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs groſſieres; celle au contraire des Animaux qui habitent les montagnes, qui ſont continuellement en mouvement, & qui reſpirent un air pur & ſerein, eſt ſalutaire, facile à digérer, rendant un ſuc nourriſſant & agréable au goût.

Les alimens dont les Animaux ſe ſervent, apportent auſſi beaucoup de changement à leur chair. Quelle différence ne trouve-t-on pas entre des lapins nourris à la maiſon avec des choux, & ceux qui habitent les Garennes, où ils vivent d'herbes fortes & odorantes. Combien les Cochons domeſtiques qui mangent mille ſaletés, différent-ils des Cochons ſauvages ou Sangliers qui ſe nourriſſent de gland & d'autres alimens qui ſe trouvent dans les bois?

Pour ce qui eſt du ſexe, comme les Animaux mâles ſont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair eſt auſſi plus ſéche, moins chargée d'humidités ſuperfluës, & plus propre à produire un bon aliment.

La chair des Animaux qui ont été châtrés, principalement dans leur jeuneſſe, eſt beaucoup

plus tendre & plus agréable au goût, plus nourrissante & plus aisée à digérer que celle des Animaux qui ne l'ont point été, parce que dans ces derniers il se fait assez souvent une perte considérable des principes les plus spiritueux & les plus balsamiques de la masse de leur sang par les parties de la génération, au lieu que dans les autres ces mêmes principes ne s'échapent point au dehors, & servent par conséquent à rendre leur chair plus succulente & d'un goût moins fort & moins désagréable que n'est celle des autres. On voit cela clairement dans les Bœufs, dans les Moutons, & dans plusieurs autres Animaux qui ont été châtrés.

Enfin comme notre estomac ne pourroit jamais supporter la chair crue des Animaux, on la fait boüillir, ou rôtir, ou frire pour la rendre plus facile à digérer; on l'assaisonne aussi de plusieurs manières différentes qui relevent & qui changent considérablement son goût.

Les viandes bouillies étant plus humides que les autres, elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un tempérament sec, chaud & bilieux & qui ont le ventre resserré; les viandes frites & róties conviennent au contraire à ceux qui sont d'un tempérament pituiteux, qui abondent en humidités superflues, qui sont sujets à des catharres & à d'autres maladies semblables.

CHAIR DES FRUITS. On se sert aussi de ce mot pour exprimer la substance des fruits qui est couverte d'une peau & qui se mange; ce mot reçoit plusieurs épithetes pour exprimer les différences qui s'y rencontrent.

Chair Beurrée & fondante.

C'est celle qui se fond en effet dans la bouche pour peu qu'on la mâche; telle est la chair des poires de Beurrée, de Bergamotte, de l'Eschasserie, de Péches, *&c.*

Chair caſſante.

Se dit des poires qui ſont fermes ſans être dures, & qui font du bruit ſous la dent qui les mâche; telles ſont les Meſſire-jean, les Bons Chretiens d'hiver, les Martins-ſecs, *&c.*

Chair coriaſſe & dure.

Se dit de certaines poires qui n'ont aucune fineſſe ni délicateſſe, & qu'on a peine à avaler; telles ſont les Catillacs, les Doubles-Fleurs, *&c.*

Chair fine.

Se dit des poires excellentes, comme ſont les Loſchaſſeries, les Bergamottes, les Epines, *&c.*

Chair gromeleuſe & farineuſe.

Se dit de certaines poires qui ſont déſagréables & mauvaiſes au goût; telles ſont d'ordinaire les Doyennés qui ont trop mûri ſur l'arbre, & même de certaines poires qui quoique d'une excellente eſpece, n'ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les Epines d'hiver qui n'ont pu jaunir, & cependant mûriſſent, les Bergamottes d'automne venuës en méchante expoſition, ou dans un terrein frais & humide.

Chair pâteuſe.

Se dit de certaines poires qui ſont en quelque façon groſſes comme les Beurrées blanches, les Lanſacs venuës à l'ombre.

Chair tendre.

Se dit de certaines poires, qui n'étant ni fondantes ni caſſantes, ne laiſſent pas d'être excellentes, comme les Rouſſelets, *&c.*

Il y a enfin de certains fruits qui ont la chair un peu aigre, comme les Saint-germains; d'autres l'ont un peu âcre comme les Craſannes: un peu de ſucre corrige ce défaut.

D'autres ſont revêches, comme les poires à cidre, & la plûpart des poires à cuire.

CHAIR. Se dit encore des poiſſons. Voyez au mot *Poiſſon*, ſes qualités.

CHAMPIGNON, *Boletus.* Il y a pluſieurs eſpeces de champignons qui viennent tous en très-peu de tems ſur la terre, dans des prés, ſur les arbriſſeaux & ſur le fumier; les meilleurs & les plus ſûrs pour la ſanté, ſont ceux qui croiſſent ſur des couches de fumier; ils doivent être blancs en dehors, d'un rouge pâle en dedans, lorſqu'ils ſont encore nouveaux; mais qui devient plus foncé à meſure qu'ils vieilliſſent, aſſez gros, bien nourris, d'un goût & d'une odeur agréable: les champignons des prés ſont encore aſſez bons.

Tous les champignons contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel; plus les champignons contiennent de parties huileuſes, moins ils ſont dangereux. Ceux qui viennent ſur des couches de fumier, pourvu qu'on ne les y laiſſe pas long tems, ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parce que le fumier leur communique une plus grande quantité de principes ſulphureux; mais ils ſont très-mal-ſains quand ils ont reſté long-tems ſur la tige.

Les champignons reſtaurent, nourriſſent & fortifient, excitent la ſemence, donnent de l'appétit, ſatisfont agréablement le goût; mais ils ne conviennent point à toutes ſortes de tempéramens, ni à la même perſonne en tout tems. On doit ſurtout en manger modérément; ils peuvent être pernicieux par leur ſubſtance ſpongieuſe, qui s'étendant & ſe rarefiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & empêche la reſpiration: c'eſt en ce ſens que les meilleurs champignons pris à l'excès, ſuffoquent quelquefois tout d'un coup.

On prétend que quand les champignons ne

conservent pas leur couleur naturelle après avoir été lavés, & qu'ils deviennent ou bleux, ou rouges, ou noirs, ils sont très-dangereux.

Quand on mange des champignons, on doit boire beaucoup de vin, parce que cette liqueur par les parties sulphureuses qu'elle contient en abondance, embarasse les sels des champignons, & modére leur action.

Le miel passe aussi pour remédier aux accidens fâcheux que causent les champignons; il agit en cette occasion comme le vin.

On prépare les champignons de plusieurs façons; ils sont d'un grand usage dans les ragoûts, il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets & des Potages.

Epluchez vos champignons, jettez-les dans l'eau claire où vous les laisserez tremper; faites-les ensuite boüillir dans un peu d'eau pour leur faire jetter la leur, puis laissez-les égoutter. Cela fait, mettez-les dans une casserole avec beurre frais, sel, poivre, un peu de persil; & lorsqu'ils sont cuits, tirez-les pour les manger, après y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux un jus de citron joint à un jus de mouton.

Champignons frits.

Vos champignons épluchés, faites-les amortir dans une casserole avec un peu de boüillon gras, ou de poisson, ou de purée claire, selon le tems, puis poudrez-les de farine, sel, & poivre menu; faites-les frire dans du beurre ou du sain-doux, & servez avec un peu de persil frit & un jus d'orange pour Entremets, ou garnissez-en autre chose.

Autrement.

On les peut frire au beurre ou à l'huile tout crus; on les fait boüillir dans de petit vin blanc, & on les assaisonne de jus d'orange, sel, ou choses semblables.

Autre façon.

Pelez & lavez vos champignons, mettez-les entiers dans une tourtiere ou sur une feüille de papier sur le gril avec un peu de beurre ou de bonne huile, du sel, du poivre, de la muscade, un peu de chapelure de pain; faites-les cuire doucement à petit feu.

Champignons à la Crême.

Coupez vos champignons par morceaux, faites-les cuire à grand feu dans une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de sausse, mettez-y de la crême fraiche & servez.

Autrement.

Mettez vos champignons dans une tourtiere avec lard ou beurre frais, persil, ciboules entieres, sel, poivre, muscade, & faites cuire au four comme une tourte. Etant cuits & rissolés, pannez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

Champignons farcis.

Lorsqu'ils sont pelés, otez-la barbe qui est dedans, lavez les & les mettez à sec tout de suite, parce qu'ils n'auroient point de goût s'ils demeuroient long-tems dans l'eau; pendant qu'ils trempent, hachez un morceau de veau ou de volaille avec du lard & de la graisse coupée menu, y ajoutant sel, thin, marjolaine & ciboules, peu de tout. Le hachis fait, liez-le avec un ou deux jaunes d'œufs crus avec un peu d'épices; remplissez les champignons de cette farce; quand ils sont farcis, mettez-les dans une tourtiere couverte, ou entre deux plats d'argent, avec un peu de beurre, de bouillon de pigeons ou d'autres volailles, & un peu de feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits mettez-les sur une assiette creuse, faites-y une petite sausse blan-

che composée d'un peu de verjus & quelques jaunes d'œufs ; & le tout étant prêt, ajoutez-y un peu de jus de viande.

Autrement.

Vos champignons bien épluchés & entiers, ôtez-en les queuës, faites une farce avec du blanc de poulet ou de veau, moëlle de bœuf, lard, une mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade; farcissez-en vos champignons; mettez-les cuire dans une tourtiere au four. Cuits, dressez-les sur un plat & les servez avec un bon jus de bœuf dessous bien assaisonné.

Si c'est en maigre vous les farcissez d'une bonne farce de poisson bien assaisonnée, & les faites cuire de même, & servez pour Entrée avec un jus de champignons dessous.

Jus de Champignons.

Vos champignons bien nettoyés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard ou de beurre; si c'est en maigre faites-les rissoler sur la braise, jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole; étant bien roux, mettez-y un peu de farine & la faites encore rissoler avec les champignons; mettez-y ensuite de bon boüillon gras ou maigre, & après un boüillon ou deux, vous l'ôterez de dessus le feu, & mettrez ce jus à part dans un pot; assaisonnez de sel & d'un morceau de citron, pour vous en servir au besoin. Les champignons hachés menu ou entiers, peuvent vous servir pour des Potages, ou pour des plats d'Entrées, ou d'Entremets.

Ragoûts de Champignons en gras.

Prenez de petits champignons, & les épluchez bien; lavez & égouttez, vuidez-les dans une petite casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, sel, poivre; & après les avoir passé sur le fourneau, moüillez-les d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils seront

cuits

cuits, dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Champignons en maigre.

Il se fait de la même maniere que le ragoût en gras, excepté qu'il faut employer du beurre à la place du lard, pour les passer, du boüillon de poisson au lieu de boüillon de veau pour les moüiller, & du coulis d'écrevisses au lieu de coulis de veau & de jambon pour les lier.

Sausse aux Champignons.

Après avoir pelé vos champignons, lavez-les dans l'eau & les hachez; mettez-les ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, & les laissez mitonner à petit feu: que la sausse soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Coulis de Champignons.

Prenez du jus de champignons, faites-y tremper des croûtes de pain; quand elles sont bien trempées, passez le tout par l'étamine pour vous en servir quand vous en aurez besoin.

Potage de Champignons farcis en gras.

Vos champignons bien épluchés, ôtez-en les queuës; faites une farce avec chair de veau, moëlle de bœuf & lard; assaisonnez de sel, poivre, muscade & une mie de pain trempée dans du boüillon ou jaunes d'œufs; farcissez-en vos champignons, faites-les cuire dans une casserole avec sel, poivre, bouquet de fines herbes & bon boüillon.

Faites mitonner vos croûtes avec bon boüillon; vos champignons étant cuits, dressez-les dessus, & garnissez de foies de poulets en ragoût, champignons frits, & jus de citron en servant.

Autrement.

Vous pouvez aussi garnir de ris de veau,

fricandeaux piqués, crêtes & truffes, & faire un pain de profitrole au milieu, farci de champignons, culs d'artichaux, ris de veau, le tout coupé en dés & passé en ragoût.

Vous faites à l'un & à l'autre un coulis blanc ou brun. Le brun vaut mieux.

Pour le bœuf ou le veau, dont vous voulez tirer votre coulis, pilez le dans un mortier avec croûte de pain, & passez par l'étamine avec du boüillon, & vous en servez pour votre Potage.

On fait d'autres Potages de champignons avec différentes volailles, comme Chapons, Cailles, *&c.*

Potage de Champignons en maigre.

Pour faire un Potage de champignons en maigre, farcissez les avec de la chair de poisson, comme on l'a dit en plusieurs endroits; servez-vous de boüillon de poisson, de coulis d'écrevisses ou autre : le reste de la même façon.

Tourte de Champignons.

Faites un ragoût de champignons, (voyez ci-dessus *Ragoût de Champignons.*) Faites une abaisse de pâte feüilletée foncez-en une tourtiere, mettez-y votre ragoût de champignons; couvrez d'un autre abaisse de la même pâte, faites un cordon autour; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire. Quand elle est cuite servez chaudement.

Champignons au Four.

Prenez les plus gros que vous pourreztrouver, tournez-les & les laissez entiers; hachez-en quelques-uns avec persil, ciboules, une pointe d'ail; passez le tout un tour ou deux sur le feu avec de l'huile; dressez-les sur un plat, mettez par-dessus l'huile avec les fines herbes, sel, gros poivre, & saupoudrez de mie de pain

par-dessus, & les mettez cuire au four Quand ils sont cuits, servez pour Entremets à colation.

Pain aux Champignons.

Tournez des champignons, coupez-les, faites-les cuire avec un peu d'eau & de bon beurre, dont il en faut manier dans de la farine, & un bouquet; quand ils sont cuits, mettez-y un peu de sucre, une petite pincée de sel, liez-les avec des jaunes d'œufs & de la créme.

Prenez ensuite un grand croûton de pain que vous passez dans du beurre; quand il est passé & essuyé de son beurre, mettez-le au fond d'un plat; coupez-le en six sans le déranger, mettez dessus votre ragoût de champignons, & servez.

Champignons à la Minime.

Choisissez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues, lavez les dans plusieurs eaux; mettez-les dans une casserole avec du jus de citron, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi verre d'huile, un bouquet de persil, ciboules, ail, thin, laurier, basilic, trois clous de girofle; mettez-les cuire sur le feu un quart d'heurre, retirez-les ensuite, ôtez le bouquet, prenez des mies de pain que vous coupez de la grandeur des champignons cuits, passez-les sur le feu avec de l'huile, mettez-les égoutter sur un linge; mettez-les ensuite avec les champignons, & dressez les champignons dans un plat; fendez en deux sept ou huit anchois bien lavés; coupez en trois chaque moitié, arrangez les filets d'anchois sur les champignons en forme de petits quarrés, servez froid pour Entremets.

Champignons au petit lard.

Prenez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues & les lavez bien; mettez dans une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches quarrées; faites-les suer sur le feu,

mettez-y ensuite les champignons avec persil, ciboules hachées, une pointe d'ail hachée; moüillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillerée de réduction, du gros poivre; faites bouillir les champignons à petit feu & les dégraissez. Prenez des mies de pain que vous coupez comme une petite piéce, passez-les avec du beurre, mettez-les égoutter sur un linge. Quand votre ragoût est cuit, mettez-y les mies de pain, & servez chaudement avec un jus de citron.

Champignons à la Flamande.

Coupez par petits filets une tranche de jambon, un peu de panais de même, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons coupés par la moitié, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous, thin, laurier, basilic; passez le tout ensemble, moüillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis; faites boüillir & dégraissez le ragoût. Quand il est cuit, mettez-y de petits croûtons de pain passés au beurre; pressez-y un jus de citron, ôtez le bouquet, mettez-y du gros poivre, un peu de sel, & servez chaudement.

Rissoles de Champignons & de Mousserons.

Passez des champignons & des mousserons coupés en dés avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; ajoutez une pincée de farine, & moüillez avec un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, un peu de boüillon, sel; faites cuire le ragoût & dégraissez. Quand il est cuit, la sausse liée, mettez-y un jus de citron, laissez-le refroidir.

Faites une pâte brisée, abattez-la très-fine & la moüillez par-tout avec le dorroir; faites de petits tas de ragoût sur la pâte; couvrez-les avec la même pâte, soudez-les bien ensemble,

& les coupez avec une videlle ; faites-les frire de belle couleur & servez.

Maniere de confire les Champignons.

On en peut garder de cuits de la même maniere que les culs d'artichaux, ou bien les ayant fricassés, on les met dans un pot ; on verse encore par-dessus du beurre fondu qni ne soit gueres chaud, jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'nn doigt, pour les empêcher de s'évanter. Trois semaines après ou environ, il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sausse & la séparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé, & que le beurre surnage d'un bon travers de doigt, & faire la même chose de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourir, il les faut garder à la cave ou dans un autre lieu frais.

Autre maniere de conserver les Champignons.

Pour avoir toujours des champignons *en réserve*, il faut les bien éplucher, les laver, & les passer ensuite tant soit peu au beurre dans une casserole & les assaisonner d'épiceries. Mettez-les ensuite dans un pot avec un peu de saumure, du vinaigre & beaucoup de beurre par-dessus, & les couvrez bien.

Avant de les emploïer, il faut les bien dessaler : ils servent pour toutes sortes de ragoûts.

Autre maniere de confire les Champignons.

Il faut les peler, les mettre tremper dans l'eau fraîche, faire chauffer d'autre eau dans un chaudron, avec feüille de laurier, marjolaine & ciboule, que l'on fait boüillir avec les champignons ; on les tire ensuite sur un clayon, on les laisse égoutter, & quand ils sont froids, on les met dans un pot, avec clous, poivre, oignon, sel, feüilles de laurier, bon vinaigre, le pot bien bouché.

Le pourpier, la carte marine, la passe-pierre, & les petits haricots verds, lorsqu'ils sont nouveaux, se font de même.

Autre maniere de conserver les Champignons.

Vos champignons étant épluchés, mettez-les dans de l'eau boüillante, faites leur faire un boüillon; tirez-les ensuite sur un clayon pour les faire égoutter; égouttés & refroidis, mettez-les dans un pot de terre assaisonnés de petits oignons, feüilles de laurier, basilic, clous, muscade, morceau de canelle en bâton.

Faites une saumure avec de l'eau & du sel que vous laissez reposer pendant deux heures; coulez-la dans votre pot; que vos champignons baignent bien; couvrez-les ensuite de beurre rafiné, & le pot bien bouché, mettez-les dans un lieu frais.

Quand on veut s'en servir on les met dessaler dans plusieurs eaux tiedes ou fraîches, & on les emploie pour toutes sortes d'usages.

Poudre de Champignons.

Ayez une demi-livre de bons champignons, autant de morilles & autant de truffes, & une livre de mousserons, épluchez bien le tout, & le faites sécher au soleil ou au four quand le pain est tiré, pilez ensuite le tout ensemble dans un mortier, & le passez au tamis; enfermez cette poudre dans une boëte, de façon qu'elle ne s'évante pas, elle vous servira toute l'année dans vos ragoûts, dans vos pâtés chauds & froids.

Elle est encore très bonne dans les lardons que vous assaisonnez pour piquer toutes sortes de choses.

On peut faire cette poudre avec des champignons seuls.

CHAPON, *capus*. C'est, comme on le sait, un coq que l'on a châtré pour le rendre plus

gras & d'une chair plus délicate. On prend des jeunes coqs de trois mois pour les chaponer.

Pour engraiſſer un chapon on l'enferme dans une chambre pendant trois ſemaines ou un mois, & on lui donne en abondance de l'orge ou du froment, & de tems en tems du ſon boüilli.

Ou bien on l'enferme dans une épinette qui eſt une eſpece de cage faite exprès ; mais auparavant il faut lui plumer la tête & les entre-cuiſſes ; placer enſuite la cage dans un endroit obſcur, ou crever les yeux au chapon.

Cela fait, on prend de la farine d'orge, de millet ou de froment, on en fait une pâte détrempée avec de l'eau ; on la met par petits bolus gros comme des féves qu'on lui fait avaler trois fois le jour ; il faut ne lui en donner d'abord que peu à peu, & augmenter de jour en jour cette nourriture ; on peut tremper ces morceaux de pâte dans de l'eau, ou dans du lait avant de les faire avaler au chapon.

On doit choiſir le chapon jeune, tendre gras, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & ſerein. On eſtime davantage les chapons vers l'âge de ſix, ſept ou huit mois, qu'en tout autre tems ; les meilleurs viennent du Mans & du païs de Caux ; il faut les choiſir d'une chair blanche & fine, la peau délicate, les pattes d'un petit gris cendré, les ergots petits.

La chair du chapon nourrit beaucoup ; elle produit un bon ſuc ; elle reſtaure, elle répare les forces abattuës ; elle ſe digere facilement. On ne remarque point qu'il produiſe de mauvais effets.

On emploie ſouvent en médecine le boüillon fait avec le chapon pour fortifier & pour rétablir les forces.

Le chapon contient en toutes ſes parties beaucoup de ſel volatil & d'huile, il convient en

tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempéramens.

Nous avons déja remarqué à l'article, *Chair*, les avantages de la chair des animaux châtrés ſur la chair de ceux qui ne le ſont pas; le chapon ne reſſentant plus les mêmes ardeurs que le coq, qui eſt un animal fort laſcif, ne fait point auſſi les mêmes diſſipations, ainſi les parties les plus ſpiritueuſes & les plus balſamiques de ſon ſang, ne s'échapant point au dehors, contribuent à rendre ſa chair d'un meilleur ſuc.

La chair du chapon a beaucoup de rapport par ſes vertus & par ſon goût avec celle du poulet; cepandant celle du chapon eſt encore plus nourriſſante, plus agréable, & plus convenable aux perſonnes accoutumées à la fatigue: parce que cette même chair contient des ſucs plus cuits, plus travaillés & plus chargés de particules onctueuſes & balſamiques. Paſſons aux manieres de l'apprêter.

Chapon à la broche.

Votre chapon plumé & mortifié, vous le vuidèz & le faites blanchir ſur la braiſe; bien épluché vous le ficelez, le bardez, & le mettez cuire; étant preſque cuit, debardez-le; pannez-le d'une mie de pain bien fine, faites-lui prendre belle couleur, & le ſervez chaudement.

Chapons aux anchois à la broche.

Votre chapon épluché & vuidé, détachez la peau de la chair de l'eſtomac du chapon, ratiſſez du lard bien blanc, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, un peu de perſil & ciboules hachés, & deux anchois; mêlez le tout enſemble, & le mettez entre la peau & la chair du chapon. Paſſez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau, faites-le refaire à l'air du feu, ficelez-le & embrochez-le, l'envelopez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu.

Prenez

Prenez deux anchois bien lavés, ôtez-en l'arête, délayez-les dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon, que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, mettez-le sur des cendres chaudes.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, dressez-le proprement dans un plat, votre coulis d'anchois dessus & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Chapons aux capres à la broche.

Votre chapon épluché proprement & bien vuidé, détachez la chair de l'estomac, ratissez du lard bien blanc assaisonné de persil, ciboule, champignons & tant soit peu de fines herbes, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre; mettez le tout ensemble entre la peau & la chair du chapon, passez les deux bouts des ailes au bout de la peau, faites-le refaire à l'air du feu, mettez-le à la broche, ficelé, enveloppé de bardes de lard, plié d'une feüille de papier, & faites cuire à petit feu.

Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une petite poignée de capres fines, & laissez mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, & l'ayant dressé proprement dans un plat, jettez dessus votre essence de jambon aux capres, & servez chaudement pour Entremets, ou pour Hors-d'œuvres.

Chapon à la broche aux fines herbes.

Votre chapon épluché & vuidé proprement; passez votre doigt entre la peau & la chair pour la détacher, mêlez lard ratissé de la grosseur de deux œufs, un champignon haché, une truffe hachée, un peu de persil, ciboules, basilic hachés, poivre, sel & fines épices, & mettez ce mélange entre la peau & la chair du chapon; cousez le bout & le faites refaire un moment;

enſuite embrochez le bardé de tranches de veau, de jambon & de lard, un peu de fines herbes, poivre & ſel parmi; pliez-le de feüilles de papier & le faites cuire, étant cuit, ſervez-le avec une eſſence de jambon, ou bien avec le ragoût que vous jugerez à propos.

Chapon à la broche aux Ecreviſſes.

Votre chapon vuidé, ôtez-en l'eſtomac, en y laiſſant la peau, & mettez une petite farce ſous la peau, pour cela il faut renverſer le chapon du côté de l'eſtomac ſur la table, & mettre la farce ſur la peau par dedans le corps du chapon, & mettre un ragoût d'écreviſſes dedans. Bouchez enſuite les deux bouts du chapon de farce, & les couſez; vous paſſez enſuite une brochette un peu forte à travers les deux cuiſſes, & l'attachez à la groſſe broche bardé de tranches de veau & de jambon, aſſaiſonné de fines herbes, poivre, ſel, & de bardes de lard; pliez-le enfin d'une feüille de papier & le faites cuire à petit feu.

Etant cuit ôtez les bardes, & jettez par-deſſus un ragoût d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſe*, la maniere de faire ce ragoût.)

Chapon à la broche aux huîtres.

L'on fait le chapon aux huîtres à la broche de la même maniere que le chapon aux écreviſſes, toute la différence qu'il y a c'eſt qu'au lieu d'écreviſſes, il faut mettre des huîtres.

Chapon aux fines herbes, aux oignons, à la broche.

Votre chapon épluché & vuidé, détachez comme on l'a dit, la chair de l'eſtomac, mettez-y du lard ratiſſé avec des fines herbes, & après l'avoir fait refaire, & ficelé, embrochez-le enveloppé de bardes de lard, plié de feüilles de papier, & faites cuire à petit feu.

Faites cuire deux ou trois douzaines de petits oignons à la braiſe ; étant cuits épluchez-les bien proprement, & qu'ils ſoient bien ronds. Mettez-les dans une caſſerole avec de l'eſſence de jambon mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit, ôtez les bardes, dreſſez-le dans un plat, faites un cordon autour des oignons, jettez l'eſſence de jambon ſur le chapon & ſervez chaudement.

Sur les chapons, poulardes & poulets aux fines herbes à la broche on peut mettre tel ragoût de légume que l'on voudra.

Chapon à la broche aux olives.

Faites rôtir votre chapon avec une bonne barde de lard ſur l'eſtomac, pendant qu'il cuit faites un ragoût compoſé d'un peu de perſil & de ciboule hachés & paſſés avec un peu de lard & de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olives, un bouquet de fines herbes, & pour lier la ſauſſe ajoutez-y un bon coulis le tout bien aſſaiſonné & bien dégraiſſé. Votre chapon rôti, coupez les jambes à la jointure, & ficelez aux ailes, aux cuiſſes & à l'eſtomac ; écraſez-le un peu, & le mettez dans la ſauſſe.

Un peu avant de ſervir, dreſſez le chapon dans un plat, le ragoût par-deſſus, preſſez-y un jus d'orange, & ſervez chaudement.

Chapon à la broche aux Olives farcies.

Votre chapon étant farci, bardez-le deſſus & deſſous, embrochez-le & le pliez d'une feüille de papier, étant cuit, dreſſez-le dans un plat proprement & jettez deſſus un ragoût d'olives farcies, & ſervez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée d'un chapon aux Olives farcies.

Habillez proprement votre chapon, ôtez-en l'eſtomac en paſſant le doigt entre la peau &

la chair. De la chair de l'estomac faites une petite farce de cette maniere

Hachez & pilez bien ensuite dans un mortier vos blancs de chapon, un peu de graisse de bœuf, du persil haché, ciboule & champignons, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œuf crus, le tout assaisonné de poivre, sel, fines herbes, fines épices; farcissez-en votre chapon en y mettant un ragoût de ce que vous jugerez à propos, & le cousez par les deux bouts & ficelez.

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de votre chapon, de tranches de bœuf ou de veau battu, & assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, fines épices, carottes & oignons. Mettez-y votre chapon, l'estomac en dessous; assaisonnez, & la couvrez de même que dessous; votre marmite couverte, faites cuire feu dessus & dessous.

Prenez ensuite trois ou quatre douzaines d'olives, pelez-les comme on pele une petite poire; prenez garde surtout que la peau ne se casse, prenez de la farce de la grosseur du noyau, mettez la pelure de l'olive par-dessus en la serrant; vos olives étant farcies, faites-leur faire un boüillon dans une casserole dans de l'eau boüillante, retirez-les sur le champ; mettez-les mitonner dans une autre casserole avec de l'essence de jambon.

Votre chapon étant cuit dressez-le proprement dans un plat, jettez votre ragoût d'olives dessus, & servez chaudement.

Chapon à la Crême.

Votre chapon bien retroussé & bardé, mettez-le à la broche, quand il est cuit vous en ôtez l'estomac que vous desossez pour en faire une sausse; mêlez bien ensemble & hachez la chair de l'estomac de la tetine de veau, du lard blan-

chi; un peu de graiſſe de bœuf, champignons, truffes, un morceau de jambon, un peu de perſil & ciboules, & quelques blancs de perdrix, ſi vous en avez; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, une douzaine de grains de coriandre battus; le tout bien haché enſemble, vous y ajoutez un peu de mie de pain trempé dans de la crême pilée avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus, dans un mortier; farciſſez-en votre chapon, à la place de l'eſtomac que vous avez coupé, & après l'avoir bien uni avec un couteau trempé dans un œuf battu, pannez-le de mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ou dans une tourtiere.

Chapon à la braiſe.

Prenez un bon chapon, fendez le ſur le dos juſqu'au croupion, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, & fines herbes hachées bien menu.

Garniſſez enſuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu; mettez-y votre chapon, l'eſtomac en deſſous; ajoutez-y un morceau de jambon cru haché & un bouquet de fines herbes, couvrez-le de même, fermez votre marmite, étoupez-la bien, & la mettez à la braiſe, feu deſſus & deſſous.

Etant cuit, tirez votre marmite du feu, prenez du jus qui ſoit par-deſſus le chapon, mettez en dans un plat, dreſſez-y votre volaille, & ſervez pour Entrée, avec un jus de citron.

Autre façon.

Votre Chapon préparé comme ſi vous vouliez le mettre en Potage, piquez-le de gros lard aſſaiſonné & de gros lardons de jambon, garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau, avec ſel, poivre, oignons, carottes, panais, citron verd, perſil, ciboules, fines herbes, fines épices, mettez-y votre chapon aſſaiſonné deſſus comme

deſſous, couvrez-le de tranches de bœuf, de veau & de lard, & le mettez cuire doucement, pendant environ cinq heures, à petit feu; ſi la braiſe ne ſe trouvoit pas aſſez nourrie, mettez-y un peu de bon boüillon, ou de jus.

Faites enſuite un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, mouſſerons, culs d'artichaux, pointes d'aſperges, s'il y en a, que vous paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & que vous moüillez d'un bon jus. Quand il eſt cuit, dégraiſſez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Votre chapon étant cuit, tirez-le de la marmite, faites-le égoutter, dreſſez-le dans un plat, jettez votre ragoût par-deſſus & ſervez chaudement.

Chapon farci à la Braiſe.

Quand votre chapon eſt vuidé, paſſez le doigt ſous la peau de l'eſtomac pour la détacher, tirez enſuite l'eſtomac du chapon, farciſſez-le de la même farce que le chapon à la crême. (Voyez *Chapon* à la crême.) Faites-le cuire à la braiſe, comme on vient de le dire, & le ſervez avec le même ragoût.

Chapon à la braiſe, aux Ecreviſſes.

Faites cuire votre chapon à la braiſe, comme on l'a dit, farci ou non farci; faites un ragoût de queuës d'écreviſſes, de champignons & de truffes, que vous paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu: moüillez-le d'un bon jus de veau, liez-le d'un coulis d'écreviſſes. (Voyez au mot *Ecreviſſe* la maniere de le faire.) Mettez votre chapon ſur un plat, votre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

Quand vous aurez une fois mis votre coulis d'écreviſſes dans le ragoût, tenez-le ſeulement ſur les cendres chaudes. Il tourneroit, s'il bouilloit.

L'on ſert les chapons cuits à la braiſe, farcis ou non, tantôt avec un ragoût de petits oignons, tantôt avec un ragoût de chicorée; quelquefois avec un ragoût de céleri, quelquefois avec un ragoût de cardons d'Eſpagne, & aux concombres. Voyez ſous les noms particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Chapon à la braiſe, aux Huîtres.

Votre chapon cuit à la braiſe, farci, ou non farci, faites mitonner truffes & champignons dans une caſſerole avec jus de veau; liez votre ragoût d'un bon coulis de veau & de jambon; faites enſuite blanchir des huîtres dans une caſſerole, en leur faiſant faire deux ou trois tours dans leur eau, ſans les faire boüillir; nettoyez-les après les en avoir tirés, & les jettez dans votre ragoût; faites-le chauffer, mais qu'il ne boüille point; dreſſez votre chapon dans un plat, après l'avoir fait égoutter, & le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

Chapon à la Provençale.

Votre chapon accommodé proprement & retrouſſé de même, faites-le rôtir avec une barde de lard ſur l'eſtomac.

Pendant qu'il cuit, faites un ragoût avec foies gras & ris de veau, perſil, ciboules hachées; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & paſſez à la caſſerole avec un peu de lard & de farine; cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de vin, un anchois, des capres hachées & des olives deſſoſſées, avec un bouquet de fines herbes, un coulis de bœuf pour liaiſon.

Votre chapon étant cuit, dreſſez-le dans un plat, le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement, pour Entrée, avec un jus de citron.

Chapon à la Daube.

Prenez un chapon, lardez-le de moyen lard, & après l'avoir aſſaiſonné de ſel, poivre, clous

de girofle, laurier, ciboules, & citron verd; envelopez-le dans une serviette, empotez-le ainsi envelopé avec du boüillon & du vin blanc; laissez-le bien boüillir & lorsque le boüillon est consommé, & que vous jugerez qu'il est cuit, laissez-le refroidir à demi; tirez-le ensuite, & le servez au sec, sur une serviette blanche, pour Entremets.

On sert de la même façon, dindons, poulardes, poulets, oisons, oies, grosses perdrix, & autres oiseaux. Il faut pour cela que la volaille soit bien grasse.

Chapon en Ragoût.

Prenez un chapon bien mortifié, coupez-le par la moitié, lardez-le de gros lard, passez-le au roux dans une casserole, avec lard fondu ou bon beurre, & un peu de farine frite. Cela fait, mettez de bon boüillon, un bouquet de fines herbes, champignons, truffes, & autres choses de cette nature, sel, poivre, le tout accommodé de bon goût.

Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau; étant bien cuit & la sausse liée, comme il faut, dressez votre chapon dans un plat, & servez pour Entrée garni de foies gras rôtis ou de persil frit.

Cuisses de chapon à la poële aux truffes.

Prenez les cuisses de deux chapons, le reste vous servira à faire d'autres Entrées, mettez-les dans une casserole avec six belles truffes pelées & lavées, un bouquet de lard fondu, sel poivre; passez le tout pour faire revenir les cuisses. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez dessus les cuisses, & les truffes avec leur assaisonnement, couvrez de bardes de lard, faites cuire à petit feu à la braise; à demi cuit, mettez-y un verre de vin de Champagne. Quand les cuisses sont cuites, dressez-les dans un plat, les truffes entre. Mettez deux

cuillerées de coulis dans la casserole, faites boüillir pour dégraisser, passez la sausse au tamis, & servez sur les cuisses.

Chapon à la Cendre.

Prenez un chapon épluché & retroussé proprement comme pour boüillir; on peut le farcir d'une farce délicate; détachez la peau de l'estomac, ratissez du lard, & l'assaisonnez de sel & de poivre, persil, ciboule & champignons hachés; mélez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair du chapon; prenez une feüille de papier, mettez dessus par un bout des bardes de lard, des tranches de jambon & de veau battuës, avec sel poivre, & tant soit peu de fines herbes, mettez le chapon sur la feuille de papier; assaisonnez dessus comme dessous, & l'envelopez de tranches de jambon & de veau battuës, & de quelques bardes de lard, envelopez-le de la feuille de papier qui doit être assez grande pour faire plusieurs tours, ficelez ensuite votre papier, moüillez-le, enterrez-le dans la cendre chaude, mettez de tems en tems du feu dessus, & le laissez cuire pendant environ trois heures. Quand le chapon est cuit dépliez-le, dressez-le proprement dans un plat, jettez dessus une essence de jambon d'un bon goût, & qui ait un peu de pointe, & servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvres.

Coulis de Chapon.

Prenez un chapon rôti, pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez; passez des croûtes de pain dans du lard fondu, & quand elles seront bien rousses, mettez-y ciboules, persil, basilic, un peu de mousserons bien hachés que vous mêlerez avec le reste; achevez de le passer sur le fourneau, ajoûtez-y de bon boüillon, & le passez par l'étamine.

Jus de Chapon.

Faites-le rôtir à demi : pressez-le ensuite bien fort pour en exprimer le jus qui sert principalement à nourrir la plupart des ragoûts & des Potages.

On fait la même chose pour tirer le jus de perdrix, beccasses, de veau, de bœuf, &c.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau ; votre chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, retirez-le sans le presser.

Cette eau engraisse beaucoup, principalement si l'on fait boüillir de l'orge mondé avec le chapon.

Crême de blanc de Chapon.

Faites cuire un chapon à la broche, & le laissez refroidir, ôtez-en la peau, desossez-le, hachez-en la chair, pilez-la dans un mortier avec un quarteron d'amandes douces pelées. Mettez ensuite dans une casserole une cuillerée de bon boüillon, & une cuillerée de jus de veau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir, avec gros comme un œuf de mie de pain & un champignon haché. Faites boüillir le tout, & le retirez de dessus le feu, & délayez votre chapon & les amandes pilées avec ce jus.

Mettez ensuite un plat sur une table avec une étamine ; vuidez votre crême de chapons dans votre étamine, avec cinq jaunes d'œufs frais, crus, & passez deux ou trois fois par l'étamine. Mettez ensuite votre crême sur des cendres chaudes dans un plat avec un couvercle de tourtiere, avec du feu par-dessus, assez pour qu'elle ne languisse point ; quand elle est prise, servez chaudement pour Entremets.

Cette crême est fort nourrissante, elle restaure & fortifie.

On fait les crêmes de blancs de perdrix ou de faiſans ou d'autres volailles de la même maniere que la crême de blanc de chapon.

Galantine de Chapon.

Prenez deux chapons, fendez-les par le dos; deſoſſez-les, conſervez les peaux qui ne ſoient point trop décharnées, c'eſt-à-dire qu'il y tienne un peu de chair. Faites une farce de la chair des chapons, avec un peu de lard, une tetine de veau, un peu de champignons & de truffes, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus, fines herbes, fines épices, un peu de perſil & ciboule, poivre, ſel, le tout haché enſemble & pilé dans le mortier. Etendez enſuite votre farce ſur les peaux de chapons, des lardons de lard bien blancs & bien aſſaiſonnés par-deſſus, enſuite un lit de jambon cru, enſuite un autre rang de lardons, après cela une couche de piſtaches bien vertes, puis un rang de lardons, & ainſi de ſuite juſqu'a ce que la peau ſoit remplie. Enſuite preſſez-la par un bout & la roulez: roulée, pliez-la dans un linge & la ficelez. Prenez une marmite de la grandeur de vos deux chapons, garniſſez-la de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, & aſſaiſonnez de fines herbes, fines épices, ſel, poivre, oignons, carotes, panais. Mettez vos deux champignous en galantine dans la marmite; couvrez & aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, & faites cuire lentement feu deſſus & deſſous. Quand vos chapons ſont cuits, égouttez-les, tirez-les de la ſerviette, coupez-les par tranches épaiſſe d'un pouce; garniſſez-en le fond d'un plat; garniſſez les intervalles d'un ragoût de truffes vertes de façon qu'elles ne couvrent pas la galantine.

On peut auſſi la ſervir avec un jus clair de jambon par-deſſus.

On fait une galantine de deux poulardes de la même façon, & on la ſert de même.

Biſque de Chapon.

Prenez un chapon un peu mortifié; après l'avoir plumé, vuidé & trouſſé proprement faites-le cuire dans du boüillon avec bardes de lard, un oignon piqué de clous, quelques tranches de citron; ayez ſoin de bien écumer.

Votre chapon étant cuit, laiſſez-le dans ſon boüillon juſqu'à ce que vous vouliez le dreſſer, ou bien tirez-le ſi vous voulez, & l'entretenez chaudement ſur la cendre chaude.

Faites un ragoût de ris de veau blanchis, truffes, culs d'artichaux, champignons, le tout coupé par morceaux, & le paſſez au lard dans la caſſerole, avec un peu de farine pour liaiſon, & un oignon piqué de clous. Il ne faut pas que cela devienne roux.

Votre ragoût étant ainſi paſſé, verſez-y un peu de boüillon du pot, & le faites cuire à propos.

Après avoir paſſé votre ragoût à la caſſerole, vous pouvez encore le moüiller d'un bon jus de veau, & après l'avoir dégraiſſé, le lier d'un bon coulis léger de veau & de jambon, & mettre un peu de jus de veau par-deſſus.

Quand votre ragoût eſt prêt, vous prenez des croûtes de pain chapelées, ſéchées au feu, ou au four, vous les mettez mitonner avec du boüillon fait avec du trumeau, du derriere du cimier de bœuf, un peu de mouton, de la volaille telle qu'il vous plaira, & autant de toutes les viandes que vous le jugerez à propos qu'il en faudra; pour faire le boüillon dont vous aurez beſoin. C'eſt auſſi de ce boüillon qu'on prend pour faire cuire le chapon dont on a parlé & qu'on doit aſſaiſonner de ſel & de clous de giroſle.

Quand votre ſoupe eſt bien mitonnée, vous dreſſez votre chapon deſſus, vous rangez vos ragoûts tout autour, & verſez deſſus un jus de bœuf pour la nourrir. Il ne faut pas la mettre ſur le feu. Après cela exprimez encore un jus de citron, garniſſez vos bords du plat de tranches, & ſervez chaudement.

On peut encore, ſi l'on veut enrichir ce Potage, faire un autre ragoût de crêtes dont on garnit la volaille, & qu'on fait cuire avec des bardes de lard, de la graiſſe de veau, & du boüillon clair; après les avoir bien échaudées & proprement épluchées & aſſaiſonnées d'une tranche de citron, d'un oignon piqué, ſel & poivre, le tout fait à propos.

On fait de la même maniere les biſques de Poulardes, de petits poulets de grain & de pigeonneaux. Il ne faut mettre ceux-ci ſur le feu qu'une heure avant de les ſervir.

Potage de Chapon aux Racines.

Ayez un bon boüillon, tel que celui dont on ſe ſert dans la biſque de chapon. (Voyez cet article.) Paſſez-le dans une marmite & y empotez un chapon gras avec de petites ciboules entieres, des racines de perſil & de panais; laiſſez bien cuire le tout enſemble.

Après cela prenez des croûtes & les faites mitonner; votre Potage étant prêt à ſervir, mettez le chapon deſſus, garniſſez de panais & de petites ciboules, & avant de ſervir, arroſez avec un bon jus de veau.

Potage de Chapon aux Oignons.

Votre chapon épluché, vuidé & retrouſſé proprement, faites-le tremper dans pluſieurs eaux tiédes pour le blanchir; retirez-le dans l'eau froide, eſſuyez-le dans un linge blanc; bardez-le d'une grande barde de lard, ficelez-le, & l'em-

potez dans une petite marmite avec de bon boüillon, & le mettez cuire.

Choisissez de petits oignons blancs, la quantité qu'il en faut pour garnir un Potage; pelez-les & les faites blanchir dans l'eau boüillante; mettez-les ensuite dans une petite marmite ou pot avec de bon boüillon; mitonnez des croûtes dans un plat, garnissez le bord du plat d'un cordon d'oignons, dont vous ôterez la premiere peau afin qu'ils soient plus blancs; tirez votre chapon du pot, ôtez la ficelle & la barde; dressez-le proprement sur le Potage, jettez par dessus un bon jus de veau clair, & servez chaudement.

Au lieu d'un jus de veau, vous pouvez vous servir d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire.)

On peut encore le servir avec une purée verte par-dessus, au lieu de jus de veau, & de coulis blanc, le garnissant toujours d'un cordon d'oignons. (Voyez au mot *Purée*, l'article *Purée verte.*)

Potage de Chapon à la Chicorée.

Votre chapon préparé & empoté avec bon boüillon, comme on l'a dit, faites blanchir de la chicorée dans de l'eau bouillante; retirez-la ensuite, mettez-la dans l'eau tiéde, pressez-la, faites-en un paquet que vous mettrez cuire dans un pot avec bon boüillon.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon boüillon; tirez votre chapon, ôtez la barde, dressez-le sur votre Potage, faites un cordon autour de chicorée, jettez un jus de veau clair dessus, & servez chaudement.

Potage de Chapon au Céleri.

Il se fait de la même maniere que le Potage de chapon à la chicorée, c'est-à-dire, que le céleri s'apprête comme la chicorée.

Potage de Chapon aux Choux & aux Navets.

On peut auſſi dans ces potages employer des choux & des navets ; après les avoir bien ratiſſés, coupez-les en dés & paſſez à la caſſerole avec lard fondu & un peu de farine.

Potage de Chapon au Ris.

Votre chapon épluché, blanchi, trouſſé bardé, ficelé & empoté avec bon boüillon, comme nous l'avons dit, prenez un quarteron de ris que vous mettrez cuire avec bon boüillon dans une marmite; après l'avoir bien épluché, lavé à pluſieurs eaux, égoutté & ſéché au près du feu ; faites-le cuire à petit feu en y mettant de tems en tems du boüillon & le remuant avec une cuiller. Votre ris étant cuit, tenez-le chaudement ſur les cendres chaudes ; mitonnez des croûtes avec de bon boüillon dans un plat. Quand elles ſeront mitonnées, tirez le chapon de la marmite, égouttez-le, ôtez la barde, dreſſez-le proprement ſur le Potage, faites une bordure de ris, qui ſoit un peu liquide, autour de votre plat ; jettez ſur le Potage un jus de veau clair, & ſervez chaudement.

Potage de Chapon aux Ecreviſſes.

Votre chapon bien épluché, vuidé, retrouſſé proprement, blanchi, bardé d'une grande barde de lard, ficelé & empoté dans une petite marmite avec de bon boüillon, laiſſez-le cuire.

Faites cuire des écreviſſes dans l'eau, autant qu'il en faut pour faire un cordon autour de votre Potage ; ôtez-en toutes les pates, épluchez la queuë, qu'elle tienne au corps de l'écreviſſe, achevez d'éplucher le reſte d'écreviſſes que vous avez ; mettez les queuës à part, ôtez bien le dedans des écreviſſes, & ne gardez que les coquilles.

Mettez douze amandes douces dans l'eau & les pelez ; pilez-les enſuite dans un mortier avec

ſes coquilles d'écreviſſes le plus que vous pourrez.

Cela fait, prenez deux livres de rouëlle de veau & un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches, garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais, & mettez ſur un fourneau; lorſqu'il eſt attaché à peu près comme un jus de veau, moüillez-le d'un bon boüillon qui ſoit fait, & y mettez quelquelques croûtes de pain, un peu de perſil, ciboules entieres, tant ſoit peu de fines herbes, des champignons & des truffes ; faites mitonner le tout enſemble, juſqu'à ce que les tranches de veau ſoient cuites. Alors ôtez-les de la caſſerole & y délayez le coulis d'écreviſſes qui eſt dans le mortier ; mettez-le enſuite dans une marmite ſur des cendres chaudes, mais ne le faites point boüillir, parce qu'il tourneroit.

Faites enſuite un ragoût; paſſez les queuës d'écreviſſes que vous avez épluchées avec de petits champignons & truffes coupées par tranches dans une caſſerole avec un peu de lard fondu; moüillez-le d'un jus de veau,& y mettez ſix petits culs d'artichaux; mitonnez le tout enſemble, liez enſuite le petit ragoût avec le coulis d'écreviſſes, & y en mettez un peu amplement.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon boüillon ; garniſſez le bord du plat des écreviſſes que vous avez épluchées, le côté de la queuë en dedans du plat.

Tirez le chapon de la marmite, ôtez la ficelle & la barde, & le dreſſez ſur le Potage.

Tirez la demi-douzaine de culs d'artichaux de votre grand ragoût, dreſſez les ſur le Potage autour du chapon ; mettez du coulis d'écreviſſes ce qu'il en faut dans le ragoût pour moüiller le

Potage

Potage ; jettez le ragoût & le coulis sur le Potage, & servez chaudement.

Potage de Chapon au Ris, aux Ecrevisses.

Faites cuire votre chapon à l'ordinaire, prenez une poignée de ris que vous ferez cuire, comme nous l'avons dit dans l'article du Potage de chapon au ris ; passez les queuës d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu, & moüillez d'un peu de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu, & après avoir bien dégraissé, liez d'un coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la maniere de le faire.)

Mitonnez des croûtes avec de bon boüillon dans un plat, tirez votre chapon, débardez-le, dressez-le sur le Potage ; mettez un peu de coulis d'écrevisses dans le ris ; faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queuës d'écrevisses ; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le Potage, & servez chaudement.

Potage de Chapon farci, aux Concombres farcis.

Farcissez votre chapon, comme nous l'avons dit à l'article du chapon farci, & les faites cuire à l'ordinaire dans une marmite avec de bon boüillon.

Pelez trois ou quatre concombres moyens ; vuidez-les par les deux bouts de toutes leurs graines, faites-les blanchir à l'eau ; farcissez-les de la même farce que le chapon ; faites-les cuire avec de bon boüillon, du sel, & un paquet de fines herbes.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon boüillon, dressez votre chapon sur le Potage ; coupez par tranches vos concombres farcis, garnissez-en le bord de votre Potage ; jettez un jus de veau par dessus, & servez chaudement.

Ou bien après avoir fait cuire vos con-

combres, comme nous venons de le dire, passez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits avec jus de poirée & bon boüillon; faites-les cuire & mitonner à part, dressez votre Potage, votre chapon au milieu, les concombres farcis pour garnitures, & votre coulis par dessus.

On peut faire d'autres Potages aux concombres sans les farcir, les faisant seulement passer à la poële avec lard fondu, & les faisant cuire comme ci-dessus.

L'on fait tous ces Potages de chapons sans les farcir, les servant au naturel.

Potage de Chapon desossé aux Huîtres.

Après avoir desossé votre chapon, conservez-en la peau entiere; farcissez-la de la même chair avec graisse ou moëlle de bœuf, lard pilé, fines herbes, sel, poivre, jaunes d'œufs, & le mettez cuire avec bon boüillon après avoir mis la farce dans la peau.

Passez ensuite des huîtres à la poële avec farine & champignons; mettez le tout avec le chapon, & quand ils seront cuits, dressez votre Potage avec jus de champignons par-dessus.

Autre Potage de Chapon farci aux Huîtres.

Choisissez un chapon gras, après l'avoir épluché, vuidé, retoussé les pates dans le corps; passez adroitement le doigt entre la peau & la chair de dessus l'estomac, & détachez-en la chair avec un couteau & le desossez; mettez la chair sur la table avec un peu de graisse de bœuf, lard, jambon cru, champignons, truffes, persil, ciboules hachées, poivre, sel, fines herbes, fines épices, trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans du lait; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier; farcissez ensuite votre chapon de cette farce.

Vous pouvez encore si vous voulez mettre un ragoût d'huîtres dedans, & l'arrêter en le cou-

ſant par les deux bouts ; envelopez-le d'une barde de lard, & après l'avoir ficelé, empotez-le dans une marmite avec une petite braiſe de veau moüillée que vous ferez ainſi.

Prenez une rouëlle de veau de deux livres, coupez-la par tranches, garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec tranches d'oignons, carotes & panais, & mettez ſuer ; étant attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine, en le remuant ſept ou huit tours ſur le fourneau, moüillez-le de boüillon & d'une cuillerée de jus ; le tout étant détaché, vuidez-le dans la marmite où eſt le chapon, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, & laiſſez mitonner à petit feu.

Faites enſuite un ragoût d'huitres de cette maniere.

Faites dégourdir des huîtres dans une caſſerole dans leur eau, retirez-les l'une après l'autre en les nettoyant ; mettez-les enſuite égoutter ſur une aſſiette.

Paſſez dans une caſſerole avec un peu de lard fondu de petits champignons, quelques truffes coupées par tranches ; moüillez de jus de veau & faites mitonner à petit feu ; étant cuit, dégraiſſez & liez d'un coulis de veau & de jambon clair ; mettez enſuite les huîtres mitonner dedans ſans les faire boüillir ; mettez dedans aſſez de coulis clair de veau & de jambon pour moüiller votre Potage.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon boüillon, tirez le chapon de la marmite, & le dreſſez ſur le Potage ; faites un cordon d'huîtres autour du plat, jettez le coulis ſur le Potage avec le reſte du ragoût, & ſervez chaudement.

Pâté de Chapon deſoſſé.

Farciſſez votre chapon d'une farce faite avec ſa

chair, rouëlle de veau, moëlle ou graisse de bœuf & lard; assaisonnez de sel, poivre, clous, fines herbes avec ris de veau, truffes & champignons; dressez-le ensuite avec une barde en pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Dorez-le & faites cuire pendant deux heures, & servez chaudement avec jus de citron.

Autre façon.

Ouvrez votre chapon par le dos, ôtez-en tous les os, excepté le croupion & les cuisses, prenez garde surtout de rompre la peau; hachez & pilez bien la chair du chapon avec un morceau de roüelle de veau, moëlle & graisse de bœuf, lard; assaisonnez de sel, poivre muscade, clous, fines herbes avec des ris de veau, truffes, champignons, persil, ciboules hachées, mie de pain trempée dans de la crême, & deux jaunes d'œufs crus; votre farce préparée, dressez une abaisse dont vous garnirez le fond de lard pilé, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-y ensuite votre chapon farci, que vous pouvez garnir de filets de veau piqués de gros lard & de jambon, si l'abaisse est assez grande; assaisonnez dessus comme dessous, couvrez de tranches de veau, bardes de lard, morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaisse; dorez & mettez au four. Quand le pâté est cuit, ôtez la feüille de papier qui est dessous, ouvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraissez bien & mettez-y une essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la maniere de la faire,) & servez chaudement.

Pâté de Chapon aux Truffes vertes.

Votre chapon épluché, habillé proprement, piqué de gros lard & de jambon, assaisonné de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées; faites une farce de foies gras

que vous pilez dans un mortier avec lard rapé, truffes, persil, ciboules, ſel, poivre, fines herbes & fines épices; farciſſez-en enſuite le corps de votre chapon.

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, de bon beurre & un peu de ſel; formez-en une abaiſſe de l'épaiſſeur d'un pouce, & la mettez ſur une feüille de papier beurré; garniſſez-en le fond de lard pilé, ſel, poivre, fines herbes, fines épices, votre chapon par-deſſus aſſaiſonné comme deſſous, & couvert de tranches de veau bien minces, bardes de lard & un morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaiſſe & mettez au four pendant cinq ou ſix heures.

Préparez enſuite un ragoût de truffes, pelées & lavées, coupez-les par tranches dans une caſſerole, mouillez-les d'un jus de veau & faites mitonner à petit feu. Cuites, liez-les avec un coulis de veau & de jambon, & un peu d'eſſence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la maniere de faire l'un & l'autre.)

Le pâté étant cuit, ôtez le papier de deſſous; découvrez-le, tirez-en les bardes & les tranches; dégraiſſez-le bien, jettez-y votre ragoût de truffes & ſervez chaudement.

On peut mettre dans ces pâtés des morceaux de filets de bœuf, de mouton ou de veau.

Au lieu de ſervir ce pâté aux truffes, on peut le ſervir aux huîtres & aux écreviſſes. Voyez au mot *Huîtres & Ecreviſſes*, la maniere de faire les ragoûts d'huîtres & d'écreviſſes.

Tourte de Blanc de Chapon.

Prenez du blanc de chapon, hachez le bien menu avec écorce de citron confite, maſſe-pain jaunes d'œufs & eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis ſur votre abaiſſe, & faites cuire votre tourte ſans la couvrir d'une autre abaiſſe, & après l'avoir glacée avec du ſucre. Avant de la

servir, jettez par-dessus un peu d'eau de fleurs d'orange.

On sert cette tourte pour Entremets.

Autre façon.

Hachez du blanc de chapon cru, autant de moëlle ou de graisse de bœuf; garnissez une abaisse de ce hachis, & garnissez le hachis de champignons, truffes, crêtes, ris de veau, un peu de lard pilé, sel & poivre; couvrez d'une abaisse de même pâte, faites cuire une heure & demie, & mettez-y un jus de mouton en servant pour Entrée.

Autre façon.

Prenez un chapon cuit à la broche, ôtez-en la peau & les os, hachez-en la chair; pilez ensuite dans un mortier un quarteron d'amandes bien pelées, en les arrosant de tems en tems d'un peu de lait. Quand elles sont bien pilées, mettez-y le blanc de chapon haché avec un peu de moëlle de bœuf, de l'écorce de citron verd confite, pilez encore le tout ensemble.

Prenez ensuite une demi-cuillerée de ris ou autre, mettez-la dans une casserole avec un peu de sel; délayez-la avec une goutte de lait, mettez-y quatre jaunes d'œufs frais, un demi-setier de crême, un morceau de canelle en bâton, du sucre à proportion; le tout délayé, faites-le cuire sur un fourneau.

Votre crême cuite, ôtez-en le bâton de canelle, délayez les amandes & le blanc de chapon dans la crême, & la laissez refroidir.

Faites une abaisse de pâte feüilletée, foncez-en une tourtiere; mettez dedans la crême de blanc de chapon, faites dessus quelques ornemens de bandes de feüilletage, & un cordon autour, & mettez cuire au four.

Quand votre tourte est cuite, rapez-y du sucre, & la glacez au four ou avec la pelle

rouge, & servez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de Perdrix ou de Faisans, se font de la même maniere.

Quant aux boüillans & aux rissoles qui se font aussi de blanc de chapon, voyez *Boüillans* & *Rissoles*.

CHARBONNE'E. Petit aloyau de bœuf qui est tiré des fausses côtes, & qui n'a de la chair que d'un côté.

Charbonnées sur le gril.

On peut mettre les charbonnées quand elles sont tendres sur le gril avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine, & pannées avec de la mie de pain.

Charbonnées à la Braise.

Il est mieux de les faire cuire à la braise qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboules, thin, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du boüillon ce qu'il en faut pour les moüiller.

On sert dessous différens ragoûts de légumes.

CHATAIGNE, *Castanea.* Ce fruit est assez connu; il est enfermé dans une cosse ronde, armé de piquans, & couvert d'une écorce lisse de couleur brune, dont le dedans est tapissé d'une peau très-mince & très-fine qui l'envelope immédiatement.

Les chataignes engraissent & font un assez bonne nourriture; mais elles resserrent aussi, & produisent quelquefois des vents. Si on les fait griller, on les rendra moins venteuses; si on les mange sans avoir pris cette précaution, elles s'attacheront aux parois de l'estomac & des intestins, & on les digérera difficilement.

Elles contiennent peu de sel, beaucoup d'huile & de terre.

Elles conviennent dans les tems froids aux jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un

bon estomac ; mais les mélancoliques, les vieillards & ceux qui ont des humeurs grossieres & tartareuses, doivent s'en abstenir.

Les chataignes nourrissent beaucoup à cause des parties huileuses qu'elles contiennent ; elles sont aussi astringentes à cause de leur substance grossiere & terrestre qui appaise & qui fixe le mouvement impétueux des humeurs ; cette même substance les rend difficiles à digérer, propres à produire des humeurs grossieres, & à exciter des vents.

Il faut donc toujours faire cuire les chataignes avant de s'en servir, & les mêler avec quelques matieres qui aident à leur digestion dans l'estomac.

Quand on a cueilli les chataignes, on les garde quelques tems avant de les manger ; elles en deviennent & plus saines & plus agréables au goût, parce qu'il s'y excite une petite fermentation qui exalte un peu les parties des chataignes, & les rend plus aisées à digérer.

Pain de Chataignes.

Dans les endroits où il ne vient point de blé, on fait du pain avec les chataignes que l'on a fait sécher sur des claies, & qu'on a réduites en farine ; ce pain est de mauvaise qualité, pesant & très-difficile à digérer.

Quand les chataignes sont bien grosses, on les appelle *Marons* ; les meilleurs viennent du Vivarez & de Limoge. Voyez *Marons*.

CHERVIS, *Sisarum*. La racine du chervis est semblable au navet, longue comme la main, grosse comme le doigt, de couleur blanche, d'un goût doux, bonne à manger.

On sert ces racines à table de même que les panais : elles sont plus douces, mais plus venteuses. Elles sont de facile digestion, passent aisément, nourrissent médiocrement, & fournissent

nissent un assez bon suc : comme elles sont flatueuses, elles portent à l'amour.

On mange ordinairement les chervis accommodés avec de la pâte, frits dans du beurre, & cuits auparavant dans l'eau ; mais ils sont beaucoup plus sains boüillis simplement & apprêtés ensuite avec d'excellent beurre, sans les faire frire.

On peut encore les accommoder comme les cercifis. Voyez ce mot.

CHEVRE, *Capra*. Femelle du bouc : elle sert peu parmi les alimens, à moins qu'elle ne soit bien jeune, parce que sans cela elle est difficile à digérer, encore en fait-on rarement usage.

CHEVREAU, *Hœdus*. C'est le petit mâle de la chevre. Le chevreau nourrit beaucoup, il produit un assez bon aliment, & se digére facilement. A mesure qu'il avance en âge, sa chair devient dure, coriasse, d'une odeur desagréable, d'un mauvais goût, & difficile à digérer, à moins qu'il n'ait été châtré, encore fort jeune. Voyez pourquoi à l'article chair.

Le chevreau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il convient en tout tems, dit M. Lemery, à toute sorte d'âge & de temperament : son usage est estimé salutaire aux personnes convalescentes, qui sortent d'une grande maladie où elles ont été fort épuisées.

On doit le choisir jeune, au-dessous de six mois, tetant encore, qui n'ait point mangé d'herbes, & qui ait une chair tendre, délicate & agréable au goût.

Plus le chevreau est jeune, & plus il abonde en sucs huileux & balsamiques qui le rendent nourrissant, & propre à produire d'autres bons effets.

Quand il a atteint un certain âge il devient bouc, & pour-lors sa chair est d'un goût & d'une odeur forte & desagréable, principalement quand il est en chaleur. Voyez pourquoi à l'article chair.

Malgré les bonnes qualités du chevreau, on le sert aujourd'hui fort rarement sur les bonnes tables. On en fait les mêmes apprêts que de l'agneau, soit en Potage, soit pour Entrée. Voyez l'article *Agneau* : on le sert aussi rôti.

Chevreau Rôti à la broche.

Faites-le blanchir à l'eau ou sur la braise ; piquez-le de menu lard, mettez-le à la brôche, servez chaudement sans sausse, ou à la sausse verte, ou à l'orange, sel & poivre, ou bien à la vinaigrette.

CHEVREUIL, *Capreolus*. Quand il est encore fort jeune, *Capreus* quand il est grand. C'est une espece de bouc ou de chevre sauvage: il ressemble beaucoup au cerf, mais il n'est ni si grand ni si gros que lui : ses cornes sont rameuses & petites.

La chair de chevreüil contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & se digére facilement quand cet Animal est jeune : car quand il est avancé en âge, elle est dure, coriasse & difficile à digérer.

Comme le chevreüil est presque toujours en mouvement, ses pores sont très-ouverts, & laissent passer quantité d'humeurs superfluës & grossieres ; sa chair devient par-là plus délicate, plus séche, plus tendre & plus agréable au goût.

Cependant quand cet Animal est vieux, cette transpiration continuelle fait exhaler trop d'humidité ; elle devient conséquemment trop séche & difficile à digérer.

On doit donc choisir le chevreüil jeune,

tendre & bien nourri. Avec ces qualités, dit M. Lemery, il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament. Quelques-uns en défendent pourtant l'usage aux mélancoliques, & prétendent que pour que sa chair soit saine, il faut la manger boüillie, & cuite avec des herbes aromatiques.

On apprête le chevreüil de plusieurs façons.

Chevreüil Rôti avec plusieurs sausses.

Piquez-le de menu lard, faites-le cuire à la broche: quand il est cuit, faites une sausse avec oignons passés à la poële avec lard, & par l'étamine avec vinaigre, une goutte d'eau, sel & poivre blanc, ou bien à la sausse douce, (voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire,) ou bien on passe la rate du chevreüil à la casserole avec lard fondu & un oignon. Quand elle est cuite on pile le tout dans un mortier, & on le passe par l'étamine avec un jus de mouton, de citron, & de champignons, & poivre blanc.

Chevreüil en Civet.

Après avoir coupé le chevreüil en gros morceaux, lardez-les de gros lard, & les passez à la casserole avec persil & lard fondu; faites-le cuire ensuite avec un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, du laurier & du citron verd. Quand tout cela est bien cuit, liez la sausse avec farine frite, un filet de vinaigre, une poignée de capres & quelques olives desossées; servez chaudement pour Entrée.

Chevreüil en Casserole.

Lardez votre viande de gros lard, passez-la à la casserole avec lard fondu; mettez ensuite le chevreuil dans une casserole avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muscade, bouillon de bœuf ou eau chaude avec un verre de vin blanc; liez la sausse avec farine frite, & servez chaudement avec jus de citron.

Au lieu de farine frite pour liaiſon, on peut lier la ſauſſe avec un bon coulis, & ſervir enſuite avec ju de citron & capres.

On peut encore étant lardé de gros lard & cuit, comme on vient de le dire, le laiſſer refroidir dans ſon boüillon, & le ſervir ſur une ſerviette avec creſſon amorti dans le vinaigre & ſel, ou bien garni de perſil verd.

Chevreüil à la Bourguignone.

Faites mariner votre morceau de Chevreüil au verjus de citron, ſel, poivre clous, ciboules & laurier; faites-le cuire enſuite à la broche, arroſez-le de la marinade, & lorſqu'il ſera cuit, ſervez avec une ſauſſe faite avec le dégoût, capres, poivre blanc, vinaigre ou jus de citron, & farine frite pour liaiſon.

Cuiſſeaux de Chevreüil.

Les cuiſſes, la longe & l'épaule du chevreüil s'apprêtent de même que l'épaule du ſanglier; on les larde auſſi de gros lard, on les paſſe par la poële ou par la caſſerole avec du lard fondu ou de la farine, enſuite on les fait cuire avec du boüillon, & on les ſert avec une ſauſſe liée.

Tetine de Chevreüil.

On la fait blanchir dans l'eau, enſuite l'ayant coupée par roüelles, on la fait frire avec jus de citron, & on l'a fait cuire avec quelque ragoût; enſuite on la hache & on en fait une omelette comme celle du rognon de veau.

Pâté de Chevreüil.

Laiſſez mortifier le chevreüil, lardez-le de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, fines épices; faites une pâte biſe avec farine de ſeigle, avec ſel, un peu de beurre; formez-en une abaiſſe aſſaiſonnée, force lard pilé, laurier & bardes de lard; dreſſez votre Potage y mettant du lard pilé, bardes de lard, laurier & aſſaiſonnemens comme deſſous; dorez-le avec

jaunes d'œufs, & faites cuire environ trois heures. Percez-le de peur qu'il ne créve, bouchez, en sortant du four, & le mettez sur un clayon.

On peut encore, & il est mieux de faire mariner la piéce de chevreüil que l'on veut mettre en pâte.

CHICORE'E. Il y en a de deux especes, la sauvage, *Chicorium*, & la cultivée *Intubus* ou *Intybus*. La sauvage est ou à fleurs jaunes ou à fleurs bleuës; celle qui a la fleur bleuë est d'une grande amertume; l'autre qui a la fleur jaune, & qui est nommée dent de Lion ou pisse-en-lit, est moins amère.

La domestique se divise aussi en plusieurs especes, dont le détail est inutile ici; toutes ces espèces ayant à peu près les mêmes qualités.

En général toutes les sortes de chicorées tant sauvages que cultivées, sont rafraîchissantes & conviennent principalement aux tempéramens bilieux, & à ceux qui ont l'estomac échauffé.

Chicorée sauvage à fleurs bleuës.

La chicorée sauvage à fleurs bleuës est la plus rafraîchissante de toute; mais elle est plus d'usage en médecine que sur les tables; on l'employe cependant quelquefois parmi les alimens. Il faut pour la manger, qu'elle soit grossierement hachée, & qu'elle ait trempé quelques heures dans l'eau, on en fait des salades fort saines.

Racine de Chicorée sauvage.

La racine de chicorée sauvage est aussi très-bonne, pourvu qu'on la mange cuite, & qu'elle ait été bien blanchie.

Chicorée sauvage à fleurs jaunes.

La chicorée sauvage qui a des fleurs jaunes, & qu'on appelle dent de lion, parce que ses feüilles par leur découpure, représentent assez bien la machoire d'un Lion garnie de dents ou pisse-en-lit, à cause de la vertu qu'elle a de

pousser par les urines, ou *caput monachi*, tête de moine, parce qu'après la chute de ses fleurs, il paroît un petit bouton qui ressemble à une tête nuë, est moins amère, plus tendre & meilleure à manger que celle qui a les fleurs bleuës; elle n'a qu'une petite amertume agréable.

On l'employe dans les salades quand ses feüilles commencent à croître, & pendant qu'elles sont encore tendres; elle est déterſive, apéritive & propre pour purifier le sang.

Usage de la Chicorée domestique ou cultivée.

Quant à la chicorée domestique, celle que les jardiniers ont fait blanchir dans la terre ou dans le sable, est plus tendre & plus saine. On la mange en salade ou bien préparée avec du beurre.

Pour l'accommoder de cette derniere façon, on la fait attendrir dans l'eau; ensuite on la met cuire avec de l'eau, du beurre & du sel; on la tire quand elle est cuite, & après l'avoir un peu essuyée, on la met mitonner avec du beurre, du sel, de la muscade & un peu de vinaigre pour la servir avec une sauſſe liée.

Elle perd plus de son eau que de son suc par cette préparation, & elle en devient plus nourrissante.

La chicorée gardée avec du sel, du poivre, du romarin & un peu de vinaigre, puis dessalée pour être mangée en salade ou autrement, est encore fort innocente, & on peut se servir de toutes ces préparations, sans qu'on ait rien à craindre pour sa santé.

Autre maniere d'apprêter la Chicorée.

On mange la chicorée quand elle est blanche, soit en Potage, soit à la sauſſe. Pour la préparer de telle sorte qu'elle ait bon goût, on la met bouillir dans l'eau; étant cuite à l'eau, on prend du lard ou du beurre qu'on fait roussir avec un

peu de farine, le tout assaisonné de fines herbes, de sel & de poivre avec un filet de vinaigre, puis on sert.

Autre façon.

Ayez de la chicorée blanche, lavez-la, séparez-en les feuilles, passez-les à l'eau sur le feu; étant cuite & bien égouttée, passez-la par la casserole avec lard fondu ou beurre frais, sel, & poivre. Quand elle sera un peu cuite, ajoutez-y du jus de mouton, & un filet de vinaigre avec muscade rapée.

On fait encore des ragoûts de chicorée pour les Entrées & pour les Potages.

Ragoût de Chicorée pour toutes sortes d'Entrées.

Prenez de la chicorée bien blanche, quand elle est épluchée, faites-la blanchir dans de l'eau boüillante. Blanchie, tirez-la & la mettez dans de l'eau froide, & la pressez bien; mettez-la sur une table & lui donnez quelques coups de couteau; mettez-la ensuite dans une casserole, moüillez-la d'un coulis de veau & de jambon; laissez-la mitonner à petit feu, qu'elle soit d'un bon goût; si elle n'étoit pas assez liée, mettez y un peu d'essence de jambon & de coulis, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la chicorée.

Ragoût de Chicorée pour les Potages.

Prenez de la chicorée, faites-la blanchir dans de l'eau boüillante, retirez-la pour la mettre dans l'eau froide, pressez-la & en faites un paquet que vous mettez cuire dans une petite marmite avec de bon boüillon. Quand le potage est dressé, & la piece de volaille placée au milieu, on fait autour une bordure ou cordon de chicorée. C'est la même chose pour tous les Potages de volaille à la chicorée.

CHOCOLAT. Pâte séche & d'un goût fort agréable, dont nous devons l'invention aux Américains, sur qui nous avons cependant beau-

coup enchéri depuis dans la compoſition du chocolat. La baſſe de ce mélange eſt le Cacao, auquel on a joint quelques aromats ; comme nous le dirons tout à l'heure.

On ſe ſert du chocolat en deux manieres ; on le mange tel qu'il eſt en tablettes, ou l'on en fait une boiſſon en le diſſolvant dans quelques liqueurs. On ſe ſert ordinairement d'eau commune ; d'autres employent le lait de vache, & y mettent même des jaunes d'œufs, afin que la liqueur mouſſe davantage & qu'elle ſoit plus épaiſſe. Quelques-uns préférent un lait d'amandes, d'autres une émulſion des quatre ſemences froides majeures, d'autres de l'eau de chicorée & de pluſieurs autres plantes. Enfin il y en a qui mélent un peu de bezoard avec le chocolat pour en rendre la boiſſon plus cardiaque.

Il ſeroit inutile de détailler ici la maniere de préparer cette liqueur,& de la faire bien mouſſer avec le moulinet, elle eſt aſſez connuë.

Cette boiſſon nourrit beaucoup, fortifie, reſtaure, répare les forces abattuës & donne de la vigueur ; le chocolat aide encore à la digeſtion, abbat les fumées du vin, excite les ardeurs de Venus. Le trop grand uſage qu'on en fait échauffe conſidérablement, ſurtout ſi l'on fait entrer dans ſa compoſition des drogues âcres & picotantes.

Le chocolat convient principalement en tems froid aux vieillards, aux perſonnes d'un tempérament froid & phlegmatique, à ceux qui ne digérent qu'avec peine, à cauſe de la foibleſſe & de la délicateſſe de leur eſtomac ; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, dont les humeurs ſont déja dans un aſſez grand mouvement, doivent s'en abſtenir ou en uſer modérément.

Pour mieux distinguer les tempéramens auxquels le chocolat est nuisible ou salutaire, & les différens effets qu'il peut produire, considérons un moment la qualité des drogues qui entrent dans sa composition.

Pour faire le chocolat, on prend le plus gros & le meilleur cacao qu'on appelle le gros caracque; on le met rôtir dans une bassine sur le feu, jusqu'à ce que l'écorce se sépare.

On pele ensuite les amandes, & on les met rôtir de nouveau dans la bassine à feu lent, jusqu'à ce qu'elles soient bien séches, sans être cependant brulées. Alors on les pile encore chaudes dans un mortier dont on a chauffé le fond, ou bien on les écrase & on les broie, comme font les Indiens avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort dure, sous laquelle on met du feu assez pour entretenir une chaleur douce & modérée. On continue de broyer jusqu'à ce que la pâte ne soit ni dure ni grumeleuse.

Le cacao déja âcre par lui-même, le devient encore plus par cette préparation en le faisant ainsi rôtir jusqu'à siccité; car tout ce qui est âcre le devient encore davantage par l'action immédiate du feu: ceci est prouvé par l'expérience.

Il est donc évident que le chocolat à cause de l'âcreté du cacao, ne peut convenir aux tempéramens bilieux, puisque le tempérament bilieux consiste principalement en un sel âcre dominant mêlé dans les parties huileuses volatile du sang.

On prend ensuite de cette pâte, on la remet sur la pierre chaude, & sur chaque livre de cacao on met trois quarterons de sucre, on agite bien le mélange afin que le sucre s'unisse bien intimément avec la pâte.

De plus, quand on prépare du chocolat pour

le boire, on y met encore du ſucre, deſorte que cet ingrédient eſt ce qui regne le plus dans cette boiſſon. Or il eſt certain que le ſucre, quelque doux qu'il paroiſſe, ſe tourne preſque tout en humeurs âcres & bilieuſes : nouvelle raiſon pour interdire l'uſage du chocolat aux temperamens où l'âcre domine.

Quand le ſucre & le cacao ſont ſuffiſamment incorporés, on ajoute ſur ſept livres de ce mélange une poudre composée de dix-huit gouſſes de vanille, d'un gros & demi de canelle, de huit gros de girofle, de deux grains d'ambre gris & d'un de muſc. Quelques-uns y font encore entrer le gingembre & le poivre; quand le mélange de tous ces ingrédiens eſt parfait, on leve la pâte, on lui donne telle figure que l'on veut, & on la fait ſécher au ſoleil : continuons l'examen de ces ingrédiens.

La vanille eſt d'un goût & d'une odeur balſamique, un peu âcre; elle ne convient donc pas plus aux bilieux que le cacao.

Pour le girofle & la canelle, on n'a qu'à conſulter ce que nous en avons dit ſous leurs articles particuliers pour voir que ces drogues ne peuvent être que préjudiciables & même funeſtes au tempérament dont il s'agit.

L'ambre gris & le muſc ſont des ſubſtances ſulfureuſes mêlées d'un ſel âcre volatil, très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & conſéquemment de cauſer beaucoup de déſordre dans les corps où cette humeur abonde.

Quant au gingembre & au poivre que pluſieurs font entrer dans la compoſition du chocolat, il eſt évident que rien n'eſt plus propre à allumer la bile : on n'a qu'à conſulter ce que nous en avons dit ſous leurs articles particuliers pour s'en convaincre.

Il eſt encore évident que le chocolat ne con-

vient point aux tempéramens ſanguins, car le tempérament ſanguin vient de ce que le ſuc nourricier, renfermé dans le ſang, abonde en ſels volatils huileux. Or le chocolat étant composé de drogues qui abondent toutes en ſels volatils huileux, il ne peut qu'augmenter la quantité de ces mêmes ſels dans le ſang, & conſéquemment rendre le ſang très-inflammable.

Quant au tempérament phlegmatique & au mélancolique, comme ils conſiſtent l'un dans la crudité du chile, l'autre dans la ſurabondance d'une matiere acide, le chocolat, par le ſel volatil huileux qu'il renferme, peut beaucoup ſervir à les corriger. Ainſi les perſonnes pituiteuſes & mélancoliques peuvent uſer de chocolat avec ſureté, mais pour les autres doivent s'en abſtenir, où en uſer rarement.

Le tems le plus favorable pour prendre cette boiſſon, eſt le matin à jeun, elle eſt trop nourriſſante pour trouver place à dîner ou à ſouper.

Les Eſpagnols chez qui l'uſage du chocolat eſt fort commun, boivent ordinairement un grand verre d'eau avant que d'en prendre; enſuite ils s'abſtiennent de boire de l'eau, une heurre & demie ou deux heures après.

On peut faire différentes ſortes de chocolat ſuivant les ingrédiens qu'on y fait entrer, & ſuivant la quantité de ces mêmes ingrédiens, c'eſt à un chacun à choiſir celui qui convent mieux à ſon tempérament.

Crême de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarteron de ſucre que vous ferez boüillir enſemble un quart d'heure, délayez enſuite un jaune d'œuf que vous mettez dans la crême & la faites boüillir trois ou quatre boüillons, ôtez-la de deſſus le feu, & mettez du chocolat juſqu'à ce que la crême en ait pris la couleur; remettez-la enſuite trois ou

quatre tours ſur l'eau, paſſez-la dans une étamine, & la dreſſez où il vous plaira.

Crême de chocolat au bain-marie.

Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait, & mettez cela dans une chopine de crême & un demi-ſetier de lait que vous mêlez bien enſemble; mettez du ſucre à diſcretion, faites boüillir de l'eau dans une caſſerole & mettez un plat par-deſſus, enſorte que le fond du plat trempe dans l'eau, & mettez votre crême dedans couverte d'un autre plat; ne l'ôtez que quand elle eſt priſe.

C'eſt la meilleure méthode de faire cette crême.

Crême veloutée au Chocolat.

Prenez ſix tablettes de chocolat que vous coupez bien minces: mettez dans une caſſerole une écorce de citron verd, canelle, coriandre, trois demi-ſetiers de créme, un demi-ſetier de lait, faites-les réduire juſqu'aux deux tiers, & mettez dedans le chocolat haché. Faites-lui faire quelques boüillons, & retirez la créme. Quand elle eſt un peu refroidie, paſſez la dans une ſerviette moüillée, & quand elle eſt un peu plus que tiede, mettez-y gros comme un pois de préſure bien délayée, & la mettez prendre ſur de la cendre chaude.

Quand elle eſt priſe vous pouvez la ſervir froide, ſi vous voulez.

CHOUX, *Braſſica*. Le chou eſt un aliment qui échauffe modérément, mais qui déſéche beaucoup plus qu'il n'échauffe, ſi on le fait boüillir, de façon toutefois que ſon ſuc ne ſoit point épuiſé, il relâche le ventre; mais ſi on le fait boüillir trois ou quatre fois, ou même davantages, le changeant autant de fois d'eau, qu'on l'aura fait boüillir de fois, & qu'on le mange ainſi préparé, il reſſerra, ce qui ne doit point

surprendre ; parce que le suc du chou est détergent, & la substance est astringente ; il tend aussi à augmenter la bile noire, ainsi on en doit faire un usage très-modéré.

Il y a plusieurs espèces de choux dont il est à propos d'éxaminer les principales.

Choux verds a grandes feüilles.

L'espece la plus commune, est le chou verd à grandes feüilles, il renferme un sel nitreux qui s'en détache aisément dans le premier bouillon, & qui rend ce boüillon purgatif. Le choux privé alors de ce qu'il avoit de laxatif devient astringent ; le chou verd se digere très difficilement ; il fournit une nourriture grossiere & mélancolique, & excite des songes fâcheux. Quant aux rejettons qu'il pousse quand on l'a dépouillé de ses feuilles, voyez au mot *Broques*.

Choux frisés.

Les choux frisés ou crêpus, soit de Verrone, de Boulogne ou de Milan, sont plus tendres & cuisent aussi plus facilement que les verds. Ils sont moins nuisibles & ont moins besoin d'être corrigés par le sel & le poivre. Il en est de même des choux pancaliers.

Choux pommés.

Les choux pommés sont les plus agréables au goût, & en même tems les moins sains. Ils se digerent très-difficilement : ils appesantissent la tête & causent des fluxions.

Ceux qui sont musqués ne valent pas mieux.

Moyens de conserver les choux pommés pendant l'hiver.

On conserve les choux pommés pendant l'hiver, tout mal-faisans qu'ils sont, par le secours du vinaigre, du sel & du poivre. Les Allemans y ajoutent le geniévre & le berberis ; mais tout cela ne sert qu'à rendre encore ces choux plus propres à produire des humeurs âcres & bilieu-

ſes. Auſſi cauſent-ils beaucoup de vents alors & troublent l'eſtomac plus que dans la ſaiſon.

Uſage des Choux pommés.

Les choux pommés ſe mangent dans la ſaiſon ou en Potage de purée, ou en potage au lait, ou farcis avec de la chair de volaille ou de poiſſon & des herbes. (Nous dirons dans la ſuite la maniere de les apprêter ainſi.)

Mais de quelque maniere qu'ils ſoient préparés, ils ſont toujours mal ſains, & l'on doit en uſer très-rarement. Les eſtomacs foibles ſurtout s'en trouvent très-incommodés.

Choux-fleurs.

Les choux de Chipe, plus connus ſous le nom de choux-fleurs ſont moins mal-faiſans. Il faut, comme aux autres, leur faire rendre leur premiere eau ; ils ſe mangent au beurre, au jus de mouton, & en ſalade. Ils ne ſont mal ſains d'aucune de ces façons, mais ils nourriſſent peu. Nous dirons dans un moment la maniere de les apprêter ainſi.

Chou-rave & Chou rouge.

Le chou-rave approche fort de la qualité du chou-fleur. Les choux rouges ſont plus d'uſage en médecine que dans les alimens ; ils abondent en parties nitreuſes.

De tout ce que l'on a dit il eſt aiſé de conclure que les choux nourriſſent peu & qu'à la réſerve des choux-fleurs, ils produiſent des humeurs groſſieres, donnent des rapports & ſe digérent difficilement.

Ainſi ils conviennent, dans le tems qu'ils ſont tendres, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & ſanguin ; mais auſſi-tôt qu'ils deviennent durs, on ne doit point s'en ſervir, de quelque âge & de quelque tempérament que l'on ſoit.

Différentes manieres d'apprêter les choux.

Choux-fleurs au beurre.

Epluchez bien les pommes ne leur laissant aucune feuille, si elle n'est bien petite & bien blanche, ôtez aussi les peaux des plus petites branches, faites-les cuire ensuite avec de l'eau, sel, poivre & un morceau de beurre. Quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, dressez-les dans un plat, & une sausse dessous faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, un filet de vinaigre. Pour mieux lier la sausse, on pétrit le beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au Parmesan.

Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine à l'ordinaire, mettez-les égoutter sur un tamis; foncez un plat d'une sausse que vous faites avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre, point de sel. Mettez au fond du plat un peu de Parmesan rapé, arrangez les choux-fleurs dessus, mettez sur les choux-fleurs le reste de la sausse & du parmesan. Faites un peu attacher le parmesan, glacez-le dessus avec la pelle rouge ou bien dans le four, & servez à courte sausse.

Choux-fleurs au jus de mouton.

Vos choux-fleurs cuits comme on vient de le dire, passez-les à la poële, avec lard fondu, persil, ciboules entieres, & sel; faites mitonner le tout ensemble : quand vous voudrez servir, mettez-y du jus de mouton, un filet de vinaigre, & poivre blanc. L'un & l'autre sont des pieces d'Entremets.

Choux fleurs en Salade.

Les choux fleurs se mangent aussi en salade avec bonne huile d'olive; cela dépend du goût de ceux qui veulent les manger.

Ragoût de Choux-fleurs.

Epluchez des choux-fleurs, faites les blan-

chir & cuire dans un blanc avec de l'eau & de la farine. Mettez-les enſuite égoutter ſur un tamis ; ſi c'eſt pour garnir quelque viande, vous dreſſez-la viande dans le milieu, les choux-fleurs autour, vous avez une bonne eſſence; & mettez dedans un morceau de beurre & du gros poivre ; ſi vous voulez les ſervir pour Entremets, dreſſez-les ſeuls dans un plat & ſervez la ſauſſe pardeſſus.

Ragoût de Choux.

Coupez en quatre la moitié d'un gros chou: faites-le blanchir mettez-le dans l'eau fraiche : preſſez-le & le ficelez, & faites cuire à la braiſe. Quand il eſt cuit coupez-le en pluſieurs tranches. Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon que vous faites ſuer, & la moüillez de jus & de boüillon, mettez-y un bouquet, champignons, clous, une pointe d'ail, une demi-feuille de laurier, faites boüillir quelques boüillons. Paſſez cette eſſence & y mettez les choux cuits à la braiſe.

Faites-leur faire quelques boüillons, & les ſervez avec telle viande que vous voudrez.

Choux pommés farcis en gras.

Prenez une bonne tête de chou, ôtez-en le pied, & un peu dans le corps, & le faites blanchir, tirez votre chou de l'eau, quand il eſt blanchi, étendez-le ſur une table de façon que toutes les feüilles tiennent enſemble, étant ouvert, garniſſez-le d'une farce faite ainſi.

Prenez de la chair de quelques volailles & un morceau de cuiſſe de veau, du petit lard, de la moëlle de bœuf, ou bien de la graiſſe de jambon cuit, truffes & champignons hachés, perſil, ciboule, ſel, poivre, mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, une pointe d'ail; hachez bien le tout enſemble & le pilez dans un mortier.

Rempliſſez

Rempliſſez votre chou de cette farce, refermez-le, ficelez le bien & le mettez dans une caſſerole; Prenez enſuite des tranches de bœuf ou de veau bien battuës, rangez-les dans une caſſerole comme pour en faire du jus. Etant coloré, mettez y une pincée de farine, à laquelle vous ferez auſſi prendre couleur; moüillez le jus de bon boüillon, aſſaiſonnez de fines herbes & de tranches d'oignons. Etant à demi cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & faites cuire enſemble.

Quand tout cela ſera cuit, dreſſez votre chou dans un plat ſans boüillon, mettez par-deſſus un ragoût de champignons, ou bien un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichaux, ſel & poivre, le tout aſſaiſonné de bon goût & bien lié, ou bien un ſingaray & ſervez chaudement.

Chou farci en Maigre.

On peut auſſi farcir un chou en maigre avec de la chair de poiſſon & autres garnitures, comme ſi l'on vouloit farcir une carpe, un brochet ou un autre poiſſon.

Chou à la Flamande.

Coupez menu un bon choux, faites-le blanchir; hachez de l'ail, échalotes, perſil, ciboules, champignons; paſſez le tout avec un morceau de beurre; égouttez les choux, preſſez-les pour en faire ſortir l'eau, faites les cuire avec les fines herbes ſans les moüiller, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre; quand ils ſeront cuits ſervez à courte ſauſſe.

Chou à la Bavaroiſe.

Faites blanchir un chou de Milan coupé en quatre; faites blanchir une andoüille ordinaire, & la coupez en deux; ficelez le tout ſéparément & faites cuire enſemble dans une onne braiſe avec boüillon, ſel, poivre, bouquet de

toutes ſortes de fines herbes, trois clous, deux oignons. Quand ils ſont cuits, faites-les égoutter de leur graiſſe ſur un linge; dreſſez l'andoüille au milieu, les choux autour, une ſauſſe claire par-deſſus de bon goût.

Les cervelas & les ſauciſſes ſe ſervent de même.

Pains de Choux.

Faites blanchir un chou de Milan entier; mettez-le dans de l'eau fraîche, levez-en les feüilles, ôtez-en les gros côtons; faites mariner une noix de veau avec huile fine, perſil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché, ſel, gros poivre, avec quelques zeſtes de jambon; étendez ſur la table quelques feüilles de choux bien preſſées pour en faire ſortir l'eau, mettez par-deſſus des tranches de veau & zeſtes de jambon, & un peu de leur marinade. Continuez ainſi lit par lit juſqu'à ce que vous ayez formé la groſſeur d'un petit pain; faites-en autant que vous voudrez; faites-les cuire dans une braiſe bien nourrie. Quand ils ſont cuits, eſſuyez-les de leur graiſſe, & ſervez deſſous une ſauſſe à l'Eſpagnole.

Potage aux Choux en maigre.

Prenez des choux de Milan ou autres, coupez-les par la moitié ou en quatre, faites-les blanchir; mettez-les enſuite dans l'eau froide, & après les avoir retirés & preſſés, ficelez-les en deux ou trois paquets, & les empotez dans une marmite avec une douzaine d'oignons, carotes, panais & racines de perſil; moüillez-les d'une purée claire, & les aſſaiſonnez d'un oignon piqué de clous & de ſel, & faites cuire.

Etant à demi cuits, mettez-y deux cuillerées de jus d'oignons, faites un petit coulis aux roux d'oignons & de racines de cette maniere.

Coupez par tranches quatre ou cinq oignons,

des carotes & des panais, paſſez-les dans une caſſerole avec bon beurre ; étant cuits, poudrez-les d'un peu de farine, & remuez juſqu'à ce que la farine ſoit cuite ; ne les laiſſez point prendre trop de couleur, moüillez-les d'une ou deux cuillerées de boüillon de poiſſon ou de racines ; mettez-y quelques petites croûtes, un peu de perſil, tant ſoit peu de baſilic, & laiſſez mitonner le tout enſemble.

Le tout étant cuit, paſſez-le à l'étamine & mettez ce coulis dans la marmite du Potage aux choux, & achevez de le faire cuire.

Mitonnez des croûtes dans un plat où vous voulez ſervir le Potage de boüillon de choux ; mettez un pain au milieu, tirez vos paquets de choux de la marmite, faites-en une bordure autour du plat pour garnir le Potage ; jettez pardeſſus du boüillon ce qu'il en faut, & ſervez chaudement.

Potage aux Choux en gras.

Il ſe fait de la même maniere que le précédent, ſinon qu'il faut faire cuire les choux dans du boüillon gras, ou bien avec la piece de gibier ou de volaille que l'on doit ſervir ſur le potage. On fait de même une bordure de choux autour du plat, la piece de gibier ou volaille, ſur le potage : on paſſe du boüillon dans un tamis qu'on jette ſur le potage, & l'on ſert chaudement.

Lorſqu'on veut ſervir le potage aux choux liés, il n'y a qu'à ſe ſervir d'un petit coulis clair de veau & de jambon qu'on jette par-deſſus.

CHOUX, *petits choux*, *Globuli piſtorii* : maniere de pâtiſſerie en forme de gâteau : voici la maniere de les faire.

Prenez du fromage moû qui ſoit bien gras, comme du meilleur fromage à la crême, ſelon la quantité que vous en voulez faire ; mettez-le

dans un bassin avec deux poignées de farine, à proportion de ce que vous avez de fromage ; ajoutez-y de l'écorce de citron confit hachée, & de l'écorce de citron verd aussi hachée & un peu de sel ; détrempez bien le tout avec une gache ou une cuiller à bouche.

Le tout étant bien mêlé, incorporez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs pour en faire une pâte à peu près comme celle des beignets ; prenez ensuite des tourtieres que vous graisserez de bon beurre, dressez-y vos choux avec une cuiller ; dorez-les & les mettez au four, où il faut qu'ils cuisent doucement.

Etant cuits, vous les glacez avec du sucre ; vous laissez sécher cette glace à l'entrée du four, & vous les servez chaudement.

Autre maniere de petits Choux.

Faites boüillir deux verres d'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel ; lorsque cela bout, mettez deux ou trois poignées de farine, délayez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole ; rapez-y un peu de sucre, ôtez ensuite votre pâte de dessus le feu, changez-la de casserole, délayez-y des œufs frais, blanc & jaune, jusqu'à ce qu'elle soit liquide ; beurrez de petits moules de pâté, formez dedans vos choux, & les mettez cuire au four, & servez chaudement.

Au défaut des moules à petits pâtés, on se sert de feüilles de papier beurré.

CIBOULE, CIBOULETTES, *Cœpula*. On en connoît l'usage dans les cuisines ; ces petites plantes fortifient l'estomac, pourvu qu'on en use modérément ; elles sont aussi remplies d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang, & à causer des maux de têtes. Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux

tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui ſont d'un temperament ſec, doivent en éviter le fréquent uſage.

CIDRE, *Pomaceum.* Le cidre eſt le ſuc des pommes rendu ſpiritueux par la fermentation; on cueïlle les pommes en automne, parce qu'elles ſont pour-lors aſſez mures, enſuite on les écraſe bien ſous la meule, & l'on en tire un ſuc par expreſſion qu'on laiſſe fermenter dans le tonneau.

Les meilleures pommes pour faire le cidre ſont celles qui ont le goût rude & acerbe, ſi l'on veut qu'il ſe conſerve long tems. La raiſon eſt que celles-là contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, propre à diviſer les parties huileuſes ; de plus ces pommes fourniſſent au cidre une ſuffiſante quantité de parties tartareuſes, néceſſaires pour empêcher l'évaporation de ſes eſprits ; c'eſt pour cela que ce cidre eſt fort piquant & ſe conſerve long-tems. Au contraire celui que l'on fait avec les pommes ordinaires eſt doux & ſe paſſe très-vite, parce qu'il ne ſe rencontre pas dans ces pommes aſſez de ſel eſſentiel pour exciter une fermentation complette dans le ſuc, ni aſſez de parties tartareuſes pour s'oppoſer à la ſortie des eſprits.

Le cidre eſt une boiſſon fort bonne & fort ſalutaire, pourvu qu'on en uſe modérément. On pourroit même dire en général qu'il eſt plus convenable pour la ſanté que le vin, parce que ſes eſprits ne ſont pas ſi impétueux ni ſi agités que ceux du vin, & qu'ils ſont d'ailleurs retenus par une plus grande quantité de phlegmes un peu viſqueux qui contribuent encore à rendre cette boiſſon humectante & rafraîchiſſante. La plûpart de ceux qui ne boivent que de cette liqueur, ſont plus forts & plus robuſtes, & ont un meilleur viſage que ceux qui boivent du vin.

Le cidre pris avec excès n'enivre pas tout-à-fait si vîte que le vin, parce que ses esprits ne sont pas si violens ni si exaltés ; mais l'ivresse qu'il cause dure davantage, parce que ses esprits charrient avec eux au cerveau beaucoup de particules lentes & visqueuses, qui se répandent insensiblement dans toute la substance, bouchent les canaux des nerfs, & accablent & appesantissent tellement les esprits animaux, qu'il leur faut beaucoup de tems pour le rétablir dans leur premier état, & pour chasser & repousser en dehors ce qui les tient dans une espece d'inaction. C'est pourquoi après la grande fureur de l'ivresse causée par le mouvement tumultueux des esprits du cidre, on s'endort & quelquefois même pour assez de tems.

On met fermenter le marc exprimé des pommes dans de l'eau, & l'on en fait une boisson humectante & rafraîchissante appellée communément *petit Cidre*, elle est moins forte & moins piquante que le cidre.

On fait aussi avec le suc des poires exprimé & fermenté, une espece de cidre & de liqueur vineuse appellée *Poirée*. Cette liqueur approche beaucoup pour la couleur & pour le goût du vin blanc. On employe pour la faire, de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Voyez *Poiré*

On peut faire quantité d'autres liqueurs spiritueuses avec les sucs fermentés de plusieurs fruits.

Pour juger de la qualité du cidre, dit M. *Andry*, il faut avoir égard à la saveur, à la préparation & à l'âge. Quant à la saveur, le doux est plus nourrissant, & comme il est en même tems modérément chaud, il convient aux tempéramens froids & secs.

Celui qui tire sur l'acide, soit pour avoir été

fait de pommes aigres, ſoit pour avoir contracté ce goût par le tems, eſt aqueux, rafraîchiſſant, & paſſe aiſément, quoiqu'il ait un peu d'aſtriction: il convient aux bilieux & aux eſtomacs trop chauds.

Celui qui eſt âpre humecte moins & refroidit davantage; le doux piquant eſt agréable; mais il ne faut le boire ni trop nouveau ni trop vieux, car il fait alors beaucoup d'obſtructions.

Quant à la préparation, celui qui eſt fait de pommes médiocrement mûres, cueïllies dans la ſaiſon propre, & qui n'ont point été gardées, eſt le meilleur de tous; il humecte, nourrit, ne porte point à la tête, & convient particulierement aux convaleſcens & aux tempéramens mélancoliques.

Celui qui en fait de pommes ſauvages groſſierement écraſées & enfermées enſuite dans un tonneau avec de l'eau, eſt fort mal-faiſant.

Par raport à l'âge, on peut conſidérer le cidre en trois états différens.

1°. Lorſqu'il ſort du preſſoir & qu'il n'a point encore boüilli ni fermenté.

2°. Lorſqu'après une fermentation parfaite, il s'eſt entierement purifié & éclairci.

3°. Lorſque par la ſuite du tems, il s'eſt tout-à-fait aigri, & qu'il a acquis les qualités d'un véritable aigre.

Premier état du Cidre.

Le cidre nouvellement ſorti du preſſoir, eſt ſemblable au vin nouveau qu'on appelle moû; les parties ſpiritueuſes & volatiles ſont entierement confonduës & embarraſſées avec les parties groſſieres & tartareuſes, ce qui fait qu'il ſe digére difficilement, qu'il produit des flux de ventre qui vont quelquefois juſqu'à la diſſenterie.

Second état du Cidre.

Le cidre purifié & éclairci par la fermentation

qui lui a donné une douceur vineuſe, a ſes principes volatils, débarraſſés des parties terreſtres, & renferme des qualités très-avantageuſes au corps humain. La chaleur que lui communiquent les eſprits, s'y trouve tempérée par une humidité douce & moëlleuſe qui fait le propre caractere de cette boiſſon, & qui paroit avoir beaucoup d'analogie avec les principes de notre vie, dont l'eſſence conſiſte dans le chaud & l'humide; c'eſt pourquoi le cidre bien purifié eſt une boiſſon fort convenable à l'homme, & ſouvent même un excellent reméde.

Troiſiéme état du Cidre.

Pour ce qui eſt du cidre qui a paſſé en aigre, il n'eſt point mal-faiſant; la grande quantité qui s'en débite dans toute la Normandie, le commerce qui s'en fait dans pluſieurs pays, la ſanté dont joüiſſent les perſonnes qui uſent de cette boiſſon, tout cela fait bien connoître qu'il n'eſt point contraire au corps humain.

En effet les principes qui le compoſent n'ayant aucune acidité exceſſive qui puiſſe bleſſer l'eſtomac, la poitrine ou les autres parties du corps, l'uſage en doit être regardé comme innocent.

CIMIER, *Lumbus bubulus.* C'eſt la piece de chair du bœuf qui fait partie de la cuiſſe, qui contient pluſieurs tranches, chaque tranche contient trois morceaux; le premier s'appelle la *piece ronde*, le ſecond, *la ſemelle*, & le troiſiéme *le tendre*. Le derriere de cimier eſt contenu depuis les tranches juſqu'à la queuë: on le nomme à préſent culotte.

CITRON, *Citrum Pomum* ou *Malum Citreum.* Fruit d'une couleur jaune qui a l'écorce ridée & odorante, plein d'un jus qui a un petit acide fort agréable.

Le citron eſt cordial, rafraîchiſſant, bon pour

précipiter

précipiter la bile, & pour appaiſer le trop grand mouvement du ſang.

Il faut choiſir les citrons murs, aſſez gros, d'une odeur & d'un goût aromatique & piquant: les meilleurs ſont ceux qui viennent dans les pays chauds.

L'écorce & le ſuc du citron ont une vertu différente, l'une échauffe, & l'autre rafraîchit. L'écorce de citron mâchée rend l'haleine agréable; priſe intérieurement elle aide à la digeſtion, elle fortifie le cœur & le cerveau; elle contient, ſurtout dans ſa partie ſuperficielle, beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatile, elle échauffe beaucoup quand on s'en ſert avec excès.

Le ſuc de citron rafraîchit, déſaltére, appaiſe le mouvement trop violent du ſang & des autres humeurs. Il ſe digére difficilement, cauſe des vents & des rapports; il abonde en ſel acide & en phlegme, mais il contient peu d'huile.

Le ſuc de citron convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, ſon écorce convient en tout tems, pourvu qu'on en uſe modérément, & ſeulement pour aider à la digeſtion & ranimer le ſang & les eſprits.

On mêle ordinairement le ſuc du citron avec du ſucre pour le rendre plus agréable & moins en état de produire de mauvais effets; les parties rameuſes de l'huile du ſucre lient & embarraſſent les acides du citron, & les empêchent de picoter trop fortement l'eſtomac ou les autres parties du corps.

Il y a des citrons aigres & des citrons doux, les doux ne ſe ſervent gueres qu'aux fruits dans les repas.

Citrons confits au ſec.

Choiſiſſez les plus beaux citrons, pelez-les & les mettez dans l'eau fraîche, coupés de la fa-

çon que vous jugerez à propos ; faites d'ailleurs boüillir de l'eau, mettez-y vos citrons pour les cuire, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir mollets. Etant cuits de la sorte, tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche ; mettez-les ensuite au sucre clarifié, après qu'ils seront bien égouttés de leur eau ; laissez-les boüillir un quart d'heure dans leur sucre, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Etant froids, faites-les boüillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé. Cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez un peu reposer. Etant reposés jusqu'au lendemain il faudra liquefier le syrop en trempant le cul du poëlon dans l'eau.

Pendant ce tems-là faites cuire à part du sucre à la plume, & ayant égoutté vos citrons, jettez-les dedans & leur donnez un boüillon couvert ; ensuite otez-les de dessus le feu, & lorsque ce boüillon sera abaissé, blanchissez votre sucre à force de le travailler en un coin, en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poëlon.

Ce sucre étant blanchi passez-y vos citrons, & les mettez égoutter sur des planches ; il faut peu de tems pour les sécher, ensuite vous les serrerez.

Autre façon.

La chair de votre citron étant ramollie dans l'eau, vous les mettez au sucre clarifié, vous leur donnez sept ou huit boüillons ; vous les laissez après refroidir, ensuite vous tirez votre syrop que vous faites boüillir en l'augmentant d'un peu de sucre, vous le jettez sur votre fruit auquel vous donnez quelques boüillons, & ayant poussé votre bouillon jusqu'à ce qu'il soit à perlé, vous y laissez reposer vos citrons, puis le lendemain vous les tirez au sec.

On peut auſſi confire les oranges de la même maniere.

Zeſts de Citron.

Faites boüillir vos zeſts dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche ; laiſſez-les ſur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les laiſſerez boüillir.

Enſuite vous les ferez cuire d'abord dans du ſucre clarifié ; étant prêt à boüillir vous y jetterez vos zeſts auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons ; vous les laiſſez refroidir, vous remettez votre poëlon ſur le feu pour cuire le ſyrop à liſſé, après quoi vous y gliſſez vos zeſts que vous faites boüillir ſept à huit boüillons. Retirez enſuite votre confiture de deſſus le feu, laiſſez-la refroidir encore, égouttez les zeſts, faites bien cuire le ſucre à perlé, donnez-leur un boüillon couvert, après quoi vous les tirerez au ſec, & quand vous les laiſſez repoſer dans le ſyrop juſqu'au lendemain, vous agirez comme on a dit à l'article des citrons.

Il faut que les citrons & les zeſts nagent entierement dans le ſucre : ce qui en reſte peut ſervir à faire de la conſerve, du mallepain, des pralines & des noix vertes.

Conſerve de jus de Citron.

Faites cuire du ſucre à ſoufflé, tirez-le alors de deſſus le feu, mettez-y votre jus de citron, brouillez bien avec une ſpatule pour que le jus ſe répande par tout, remuez bien le ſucre tout au tour du poëlon juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir & à former une petite glace. Alors dreſſez votre conſerve dans des moules ; quand elle eſt refroidie, tirez-la des moules pour la garder.

Cette conſerve eſt fort agréable, on l'or-

donne pour les défaillances de cœur qui surviennent aux femmes enceintes.

Conserve de Raclure de Citron.

Choisissez un beau citron, rapez-le faisant tomber la rapure dans de l'eau nette ; passez-la ensuite dans un linge & la faites sécher ; ensuite faites cuire du sucre à soufflé. Quand il est cuit ôtez-le de dessus le feu & y mettez votre rapure ; achevez après cela votre conserve comme nous venons de le dire, en travaillant beaucoup cette composition, jusqu'à ce qu'il se fasse une petite glace par-dessus.

Pâte de Citron.

Prenez des citrons, zestez-les, ôtez-en le jus mettez-les à mesure dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir ; coupez-les par quartiers & les mettez bouillir sur le feu dans d'autre eau; faites-leur prendre quatre ou cinq boüillons, après quoi vous exprimerez dans cette eau un jus de citron, puis un autre quelque tems après, & laisserez cuire votre fruit jusqu'à ce qu'il soit mollet.

Après cela remettez vos citrons dans l'eau fraîche, égouttez & pressez dans un linge, pilez-les dans un mortier, passez-les au tamis.

Faites cuire du sucre à cassé, incorporez-y votre pâte, remuez le tout avec une spatule ; mettez du sucre le même poids que de fruits, faites frémir le tout sur le feu, ensuite dressez votre pâte comme on l'a dit, & la laissez sécher.

Massepain de Citron.

Prenez une livre d'amandes, pelez-les bien & les pilez dans un mortier ; faites cuire à soufflé trois quarterons de sucre ; ôtez-le de dessus le feu & y jettez vos amandes que vous délayerez promptement ; prenez ensuite environ demi-livre de chair de citron confite, liquide, ou bien de la marmelade, & la mettez avec vos

amandes ; faites cuire le tout enſemble dans un poëlon, remuant toujours le fond & les côtés, juſqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon ; dreſſez-la ſur du papier, de telle façon qu'il vous plaira, faites-la cuire d'un ſeul côté avec le deſſus du four. Faites refroidir ce côté ; quand il eſt froid, glacez celui qui n'eſt pas cuit, & après l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre.

Cette glace ſera compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre, & de rapure de citron fort fine: ce maſſepain en eſt très-délicat.

Petits pains de Citron.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez enſuite du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une pâte ferme comme celle de maſſepain ; melez parmi de la rapure de citron ; roulez-la enſuite en petites boules que vous dreſſerez ſur du papier en les applatiſſant un peu, & mettez cuire au four.

Biſcuits de Citron.

Ayez de la raclure de citron préparée comme celle de la conſerve. (Voyez *conſerve de raclure de Citron.*) Faites de la pâte ſemblable à celle des biſcuits de fleurs d'orange. (Voyez biſcuits de fleur d'orange au mot *Orange.*) Et en la broyant, mettez-y de la raclure de citron.

Grands Biſcuits de Citron.

Faites cuire du ſucre à caſſé, ôtez-le de deſſus le feu, mettez-y un peu de raclure de citron, & lui donnez telle couleur qu'il vous plaira ; mettez-y deux blanc d'œufs bien foüettés, & verſez promptement votre glace dans des moules de papier double plié en longueur ou en largeur à proportion du ſucre que vous voulez mettre. Lorſque votre pâte commence à re-

froidir, coupez la de telle façon qu'il vous plaira, & faites cuire vos biſcuits à l'ordinaire.

Biſcuits à l'Ecorce de Citron confite.

Prenez des blancs d'œufs autant qu'il vous en faut; rapez-y de la chair de citron, mettez-y un peu de marmelade de ce même fruit, enſuite vous mettez du ſucre en poudre; incorporez-le bien avec le reſte, mettez-en juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mêlez-y de l'écorce de citron confite & pilée menu, le tout bien délayé; formez & faites cuire vos biſcuits à l'ordinaire: ces biſcuits doivent être ſecs & caſſans.

Compôte de tranches de Citron.

Coupez vos citrons par tranches juſqu'au blanc, ôtez les pepins, faites tremper les tranches dans l'eau, juſqu'à ce que la chair en devienne un peu molaſſe; tirez-les enſuite & les mettez dans l'eau fraîche.

Aprez cela prenez un peu de décoction de pommes de reinette, faites-la cuire comme pour la compôte de ces mêmes pommes, mêlez-y un peu de jus de citron; mettez-y vos tranches quand elles ſeront bien égouttées, & que vôtre ſyrop ſera preſque en gelée. Pendant qu'elles boüillent, ayez ſoin de les bien écumer, juſqu'à ce que vos citrons aient pris ſucre; dreſſez les enſuite avec le ſyrop, après y avoir exprimé un ſuc de citron, & ſervez chaudement votre compôte.

Compôte de Chair de Citron.

Faites une gelée de pommes & la faites cuire, prenez un gros citron, pelez-le bien épais & proche du jus; coupez-le en long par la moitié, & faites pluſieurs tranches de chaque moitié; jettez ces tranches dans votre gelée, après en avoir ôté les grains; faites boüillir le tout enſemble tant que votre gelée ait encore ſa pre-

miere cuisson ; tirez-la hors du feu & la laissez refroidir à moitié ; chargez une assiette de tranches de citron & les couvrez de votre gelée.

On peut aussi faire cette compôte de même que la précédente.

Marmelade de Citrons.

Il est inutile de détailler ici la maniere de la faire. (Voyez à l'article *Marmelade.*)

Quand on a dressé cette marmelade dans des pots, il faut la poudrer de sucre par-dessus ; elle se candit bientôt quand elle est bien faite, ainsi que la marmelade de fleurs d'orange, mais c'est une bonne marque.

Eau de Citron.

Prenez un citron, coupez-en la peau en zests, mettez-les dans une éguierre, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; exprimez-y le jus de deux citrons, laissez infuser le tout pendant quelques heures si vous n'êtes pas pressé, ou bien battez-la d'un vaisseau dans un autre, & lorsqu'elle aura pris le goût du citron, passez-la comme les autres, & la mettez glacer.

Syrop de Citron.

Faites cuire à soufflé une livre de sucre, mettez-y quatre onces de jus de citron ; mêlez le tout ensemble & le serrez dans une bouteille ; s'il étoit trop décuit, il faudroit le cuire à perlé, qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde ; mais on ne fait guere de celui-ci que pour en user sur le champ.

Il est rafraîchissant & bon pour la poitrine.

Pour la limonade, voyez au mot *Limonade.*

CITROUILLE, *Cucurbita*, *Citrullus.* Gros fruit de jardin qui rampe sur terre, couvert d'une écorce dure, mais unie & lisse ; sa chair est semblable à celle du concombre, ferme, blanche & d'un goût agréable. Elle renferme une pulpe ou une substance moëlleuse, dans la-

quelle on trouve des ſemences oblongues, applaties, ridées, & couvertes d'une écorce dure, ſous laquelle eſt une amande blanche qui eſt auſſi agréable au goût que celle de la courge.

La chair de la citrouille eſt moins nourriſſante qu'agréable; elle eſt eſtimée à cauſe de ſa qualité humectante, laxative, diurétique & rafraîchiſſante. Sans avoir la viſcoſité du concombre, elle en a tous les avantages; elle engendre des humeurs aqueuſes en abondance, ſurtout dans les perſonnes qui ont l'eſtomac froid.

Les ſemences des citrouilles ſont une des quatre grandes ſemences froides.

On doit choiſir les citrouilles groſſes, charnuës, d'une chair ferme, blanchâtre ou rougeâtre & d'un goût doux & agréable.

Les citrouilles contiennent peu d'huile, beaucoup de phlegmes, & médiocrement de ſel eſſentiel.

Elles conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards & ceux qui ſont d'un tempérament foible & phlegmatique doivent s'en abſtenir.

La citrouille, dit M. Andry, n'eſt à proprement parler, qu'une eſpece d'eau figée; mais une eau figée, dont le propre eſt de rafraîchir extrêmement; c'eſt pourquoi cet aliment ne convient gueres avec le poiſſon, & n'accommode nullement les tempéramens froids & les eſtomacs trop humides; mais les perſonnes naturellement ſéches & pleines de feu, s'en doivent bien trouver, ſurtout lorſque le ventre eſt reſſerré. Ces fruits abondent en acide & en phlegme, c'eſt pourquoi ils ſont ſi rafraîchiſſans.

La citrouille ſe prépare de pluſieurs manieres; mais les Cuiſiniers à force d'y prodiguer le ſel & le poivre, auſſi-bien que l'oignon & la ciboule,

en font fouvent d'un mets rafraîchiffant, le plus échauffant de tous les mets.

Ces fruits font fort fains en Potage, foit au beurre, foit au lait, pourvu que l'affaifonnement n'y domine pas ; ils font encore affez fains apprêtés à part avec du beurre ou de la crême.

On mange des tourtes de citrouilles qui font d'autant meilleures, qu'il n'y entre que du beurre avec un peu de fucre & très-peu de fel pour tout affaifonnement. Quelques-uns y mêlent des amandes pilées;ce mélange les rend plus agréables, fans les rendre plus faines, car l'amande en fubftance eft très-difficile à digérer.

Pour corriger ce que la citrouille a de trop aqueux, on peut y mêler un peu de thin ou de fariette.

Potage de Citrouille au lait.

Coupez votre citrouille en petits morceaux ; paffez-les à la poële au beurre blanc avec fel, poivre, perfil, cerfeuille & autres fines herbes ; mettez-la enfuite dans un pot de terre avec du lait boüillant, faites-lui prendre quelques boüillons ; dreffez enfuite votre potage & le laiffez mitonner, & fervez garni de pain frit : on y met un peu de poivre blanc.

Autre.

Coupez de la citrouille par morceaux, mettez-la dans un pot de terre avec de l'eau, du fel, un ou deux clous de girofle & du beurre ce qu'il en faut; faites-la cuire jufqu'à ce qu'elle foit prefque en boüillie, & qu'il ne refte qu'un peu de boüillon, pour que rien ne s'attache au pot, faites cuire à petit feu fur la fin. Quand votre citrouille eft bien cuite, mettez-y du lait, & lorfqu'il commence à boüillir, retirez le pot du feu, verfez fur la foupe deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, y ajoutant quelques cuillerées du plus clair du Potage, & les jaunes

d'œufs étant ainſi répandus ſur la ſoupe, verſez le Potage & le mettez enſuite mitonner ſur un réchaud, gardant un peu de boüillon pour remettre avant de ſervir.

Quelques-uns y ajoutent du ſucre & un peu de canelle, d'autres du poivre ou de la muſcade; le Potage eſt meilleur & plus ſain apprêté ſimplement.

Citrouilles fricaſſées.

Coupez-les par tranches, & enſuite par morceaux ôtant les ſemences & la peau; faites-les enſuite boüillir dans un peu d'eau pour les amollir; laiſſez-les égoutter & les fricaſſez, en y mettant du lait, du beurre, ſel & poivre. Quand elles ſont cuites avant de les tirer, on délaye des jaunes d'œufs avec un peu de crême douce qu'on jette dedans, & l'on ſert.

Autre façon.

Coupez de la citroüille par tranches bien minces ou par petits morceaux, mettez-la cuire dans une poële où il y ait de bon beurre roux, ou de l'huile bien chaude; (vous y pouvez ajouter un peu d'oignon ou une ciboule.) Faites bien cuire la citroüille, la retournant ſouvent, de crainte qu'elle ne ſe brule. Quand elle eſt à demi cuite, ajoutez-y du ſel menu, du verjus en grain & un peu de muſcade. Quand elle eſt entierement cuite, on peut y ajouter une pointe de vinaigre ou de verjus, ou bien un peu de crême, ſans y mettre de verjus, lui donnant encore un tour dans la poële.

Citroüilles en Andoüillettes.

Prenez de la citroüille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs durs frais caſſés, un peu de perſil haché avec des herbes fines, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, clous de girofles broyés. Cela étant ainſi apprêté, formez-en des andoüillettes, mettez-les cuire

au four avec force beurre dans une léchefrite ou terrine. Quand elles sont cuites, ôtez toute la sausse pour les faire rissoler; rissolées, mettez-les dans un plat & servez.

Voyez au commencement de cet article, les propriétés de la citroüille différemment apprêtée.

CIVETTE, ou petite civette, *Schœnoprassum* ou *Cepa sectilis.* Elle . les mêmes propriétés que l'oignon. Voyez *Oignon.*

CLOUS DE GIROFLE. Voyez *Girofle.*

COCHON, *Porcus.* Il y a deux especes de cochons, le sauvage & le domestique; pour le cochon sauvage, voyez *Sanglier.*

On doit choisir la chair & les autres parties d'un cochon qui ne soit ni trop vieux, ni trop jeune, qui soit gras, tendre, & qui ait été nourri de bons alimens, comme de glands de chêne, de hêtre, de féves, de raves, *&c.*

La chair & les autres parties du cochon nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément, parce qu'elles contiennent des principes huileux, balsamiques & visqueux qu'ils s'attachent facilement aux fibres des parties, & qui s'y collent de façon qu'elles ne s'en séparent qu'avec peine; il se digére difficilement, il produit beaucoup d'humeurs lentes, visqueuses & grossieres, & passe pour être contraire aux gouteux. Le cochon lâche aussi le ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques dont il abonde, relâche les fibres de l'estomac & des intestins, & délayent les humeurs grossieres contenuës dans ses parties.

Il convient principalement dans les tems froids aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux qui ont un bon estomac, & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards &

les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point.

Galien prétend que la chair du cochon n'est pas seulement d'un meilleur goût que celle des autres Animaux, mais encore qu'elle est plus salutaire. Il dit à cette occasion que les Athlétes & les jeunes gens qui s'exerçoient à la lutte, n'étoient jamais plus forts & plus vigoureux que quand ils vivoient de chair de cochon, & que leurs forces diminuoient à mesure qu'ils prenoient d'autres nourritures, & que s'ils persistoient à s'en passer, ils devenoient maigres & incapables de continuer les mêmes exercices.

On conviendra facilement avec Galien, que la chair du cochon peut être fort nourrissante & fort salutaire aux personnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment solide, & qui ne se dissipe pas aisément ; mais on est bien éloigné de croire qu'elle soit en général salutaire ; on est au contraire persuadé qu'on ne doit en user que très-sobrement.

La maniere de vivre de cet Animal, qui est toujours lâche & paresseux, les ordures & les saletés qu'il mange continuellement, dénotent assez que sa chair doit être chargée de sucs visqueux & grossiers, & capable de produire des humeurs de même nature, de causer des indigestions, & plusieurs autres incommodités.

Les Arabes, les Juifs, les Maures, les Tartares & les Turcs ne mangent jamais de porc. Il y a apparence que le Scorbut, auquel les peuples du Nord sont si sujets, ne vient que du fréquent usage qu'ils font de la chair de cet Animal, de celle surtout qui est fumée & salée.

Quand le cochon a environ un an, on le châtre, sa chair en devient plus grasse, plus succulente & d'un meilleur goût.

La femelle du cochon ou la truie, n'eſt pas d'un ſi grand uſage parmi les alimens que le cochon, parce que ſa chair n'a pas un goût ſi agréable.

Pour le cochon de l'ait, *Porcellus*, pluſieurs perſonnes s'en font un véritable ragoût étant bien rôti; cependant le cochon qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux, eſt le plus convenable pour la ſanté, parce que cet Animal étant d'un tempérament fort humide, cette humidité ſuperfluë eſt beaucoup plus abondante lorſqu'il eſt jeune, que quand il eſt dans un état moyen où la fermentation qui eſt pour-lors dans toute ſa vigueur, diſſipe & chaſſe inſenſiblement aux dehors les humeurs lentes & viſqueuſes. On ne doit point non plus choiſir le cochon trop vieux, parce qu'alors ſes parties ſolides ſont dures & coriaces, difficiles à digérer, & peu propres à produire de bons effets.

On ſe ſert beaucoup du cochon dans les cuiſines; on trouvera ſous les noms particuliers des Parties de cet Animal, les différentes manieres de les apprêter.

Cochon de lait à la Broche.

Echaudez bien votre cochon de lait à l'eau chaude, & après l'avoir vuidé, mettez-y ſel, poivre, ciboule, un oignon piqué de clous, un morceau de lard ou de beurre, & le mettez à la broche. Quand il eſt un peu échauffé, arroſez-le avec du beurre frais ou bien avec de l'huile d'olives; cela fait, faites-lui prendre une peau croquante. Quand il eſt cuit ſervez chaudement avec ſel, poivre blanc, & jus d'orange.

Cochon de lait Farci.

Prenez un petit cochon de lait, échaudez-le bien & le vuidez proprement; hachez le foie à part avec du lard blanchi, truffes, champignons,

une pointe de rocambole, quelques capres, un anchois, fines herbes, ſel & poivre; paſſez le tout dans la caſſerole, farciſſez-en le corps de votre cochon, ficelez-le bien & le mettez à la broche; pendant qu'il cuit, arroſez-le de bon beurre ou de bonne huile d'olives : rôti, ſervez-le chaudement.

Cochon de lait en Ragoût.

Coupez-le en quatre, & le paſſez à la caſſerole avec lard fondu; faites-le cuire avec boüillon, un peu de vin blanc, bouquet de fines herbes, ſel, poivre, champignons, olives deſoſſées; laiſſez bien cuire le tout & le liez avec farine frite. Etant cuit, ſervez chaudement pour Entrée.

A l'Allemande.

Ou bien l'ayant paſſé avec lard fondu & fait boüillir comme ci-deſſus avec mêmes aſſaiſonnemens, quand il eſt preſque cuit, mettez-y le vin blanc, environ un verre, & paſſez dans le lard qui a ſervi à paſſer le cochon, des huîtres, de la farine, un morceau de citron, capres & olives deſoſſées, que vous mettrez avec le reſte. Etant prêt à ſervir, mettez-y un jus de citron, & garniſſez le bord du plat de la cervelle du cochon frite, & perſil frit.

Cochon de lait à la Daube.

Votre cochon de lait aſſaiſonné dans le corps de ſel, de poivre de clous battus & d'un peu de ſauge; envelopez-le d'une ſerviette & le mettez dans une poiſſonniere tout de ſon long avec boüillon, vin blanc, ſel, poivre, clous de girofle, laurier, & le laiſſez boüillir. Quand il ſera cuit, vous le développerez de la ſerviette, & le ſervirez ſur un plat couvert d'une autre ſerviette.

Le cochon de lait apprêté de cette façon, ſe mange chaud & froid.

Cochon de lait à la Lionnoise.

Ayant bien échaudé & vuidé votre cochon de lait, desossez-le excepté la tête & les pieds; faites une farce avec une noix de veau, jambon, graisse de bœuf, tetine de veau & du lard, le tout bien haché; mettez-y cinq œufs entiers, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, fines herbes, le tout haché très-fin, un peu de créme; prenez des filets de volaille froide cuite à la broche, du jambon crû; coupez le tout en dés & mélez dans la farce; remplissez le corps du cochon de cette farce, cousez-le pour que rien ne sorte; troussez les pieds de derriere dessous les cuisses, & le museau entre les pieds de devant, envelopé de bardes de lard pour le tenir en état; faites-le cuire dans une bonne braise avec du boüillon, trois chopinès de vin blanc, toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, oignons racines, toutes sortes d'épices; faites-le cuire à petit feu, & le laissez refroidir dans la braise, & servez pour gros Entremets.

Cochon de lait à la Galantine.

Votre cochon bien échaudé & habillé proprement, coupez-en la tête & les quatre jambes; ensuite prenez-en la peau à commencer du côté du ventre, prenez bien garde de la couper principalement sur le dos; étendez-la sur la table pour la remplir de la farce suivante.

Prenez la chair même de votre cochon, un peu de rouëlle de veau, de jambon cru & du lard, persil, ciboulettes hachées, sel & poivre, truffes & champignons avec deux œufs qu'on casse parmi tout cela pour lier la farce; cela fait, étendez la farce sur la peau que vous roulerez bien. Vous l'envelopez d'une serviette, vous la ficelez; ensuite vous mettez cuire à la braise ce cochon dans un pot, mettant dessus & dessous bonnes tranches

de bœuf & bardes de lard : il lui faut dix ou douze heures de cuiſſon, parce qu'il faut faire cuire à petit feu.

Le cochon de lait étant cuit vous le laiſſez refroidir dans le pot; vous le tirez enſuite de la ſerviette, vous le coupez par tranches que vous ſervez à froid pour Entremets.

Autre façon.

Votre cochon de lait préparé, & la farce formée, comme on vient de le dire, faites de l'eau forte avec une chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez deux feüilles de laurier, du thin, du baſilic, de la ſariette, trois gouſſes d'ail, autant d'échalotes; faites réduire cette chopine d'eau à moitié, elle vous ſervira pour arroſer votre farce.

Faites auſſi échauder des piſtaches & des amandes, autant que vous le jugerez à propos, & faites durcir ſix œufs, dont vous tirerez le jaune; coupez enſuite du lard & du maigre de jambon en gros lardons. Le tout bien aſſaiſonné; rangez un lardon de lard, un lardon de jambon, une rangée d'amandes, une de piſtache & une de jaunes d'œufs durcis; ajoutez à votre farce truffes & champignons hachés, un peu de crême de lait, & l'arroſez de votre eau forte, & enſuite un jaune d'œuf.

Après avoir rangé le lard, le jambon & le reſte, comme on l'a dit, étendez la farce deſſus, en commençant par un des bouts de la peau; roulez enſuite cette peau de façon que la farce ne tombe point; mettez cuire à la braiſe, comme on vient de le dire, le reſte de même.

On ne ſe ſert preſque plus de ces eaux fortes, dont on a donné la compoſition.

Cochon au Pere Doüillet.

Votre cochon pelé & vuidé, coupez-en la tête, fendez-le & le coupez en quatre; piquez-le de

de gros lard bien assaisonné; mettez une serviette au fond d'une marmite, des bardes de lard pardessus; arrangez ensuite vos quatre quartiers de cochon la tête au milieu; assaisonnez de fines épices & fines herbes, comme clous, muscade, macis, canelle, basilic laurier, sel, poivre, deux rocanboles, oignons, citron verd, carotes, panais, persil, ciboules; couvrez ensuite de bardes de lard & le pliez du reste de la serviette.

Coupez par tranches deux ou trois livres de rouëlle de veau, mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard sur un fourneau; quand elles commencent à s'attacher comme un jus de veau, moüillez d'un bon boüillon; vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc & faites cuire; quand votre cochon est cuit, retirez-le.

Si vous voulez le servir froid pour Entremets, laissez-le refroidir dans son jus; ensuite retirez-le, & l'ayant bien nettoyé pour qu'il paroisse blanc, servez sur une serviette pliée dans un plat, la tête au milieu, les quatre quartiers aux côtés garnis de persil verd.

Si vous voulez les servir chaud pour Entrée, faites un ragoût avec des ris de veau, champignons, truffes que vous passez dans une casserole avec lard fondu; vous moüillez votre ragoût d'un bon jus. Quand il est cuit vous le dégraissez & le liez d'un coulis de veau & de jambon. Prêt à servir, tirez votre cochon chaudement de la marmite, arrangez-le dans un plat, jettez votre ragoût par-dessus & servez.

On sert aussi ce cochon avec un ragoût de pois verds ou avec une purée. Voyez aux mots *Pois*, & *Purée*, la maniere de les faire.

Dans tous ces différens apprêts du cochon de lait, la mauvaisse qualité de sa chair dont nous avons parlé au commencement de cet article,

eſt corrigée par les aſſaiſonnemens & par les épices; mais ces mêmes ingrédiens, s'ils y ſont pro igués, produiſent eux-mêmes des effets très-funeſtes.

TESTE DE COCHON, voyez au mot *Tête*, la maniere de l'appréter.

ORETLLES DE COCHON, voyez au mot *Oreilles.*

LANGUE DE COCHON, voyez au mot *Langue.*

PIEDS DE COCHON, voyez au mot *Pieds.*

FRESSURE DE COCHON, voyez au mot *Freſſure.*

PANNE DE COCHON, voyez au mot *Panne.*

CREPINE DE COCHON, voyez au mot *Crepine.*

COTELETTES DE PORC FRAIS, voyez au mot *Cotelettes.*

JAMBON DE COCHON, voyez au mot *Jambon.*

ECHINE DE COCHON, voyez au mot *Echine.*

PETIT SALÉ, voyez au mot *Salé.*

LARD DE COCHON, voyez au mot *Lard.*

CŒUR, *Cor.* Cette partie des Animaux eſt aſſez connuë; c'eſt un muſcle d'une ſubſtance ſort ſolide & fort compacte, & qui par conſéquent ſe digére un peu difficilement; cependant quand il eſt bien cuit il nourrit beaucoup & produit un aſſez bon ſuc.

COIN, *Malum cotuncum* ou *Cidonium.* Il y a trois eſpeces de coins; les premiers ſont petits, très-odorans, cotonneux, verds au commencement, puis d'une belle couleur jaune quand ils ont acquis toute leur maturité.

Les ſeconds ſont plus gros, mais moins odorans, peu cotonneux, d'une chair molle & d'une couleur pâle.

Les derniers ſont ceux qui viennent ſur le coignaſſier ſauvage, ils ſont petits & peu en uſage.

On doit choiſir ceux de la premiere eſpece comme ayant plus de goût & plus de vertu; mais il faut qu'ils ſoient bien murs.

Les coins réjouiſſent le cœur, fortifient l'eſ-

tomac, arrêtent le cours de ventre, aident à la digeſtion ; mangés crus & avant le repas, ils cauſent des coliques, des vents & des indigeſtions ; ainſi il eſt bon de les faire cuire avant de les manger, & de les mêler avec du ſucre, & de cette maniere ils produiſent de bons effets.

Ils contiennent beaucoup de ſel acide, d'huile & de phlegme.

Ils conviennent en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, pourvu qu'ils ſoient bien cuits & qu'on n'en prenne qu'une quantité médiocre.

Quand les coins ſont crus, ils contiennent un ſuc viſqueux & groſſier qui fermentant dans l'eſtomac & dans les inteſtins, y excitent des vents & des coliques ; on les confit avec le ſucre, & de cette façon ils ſont plus ſalutaires.

On fait encore avec les coins pluſieurs compoſitions ſtomachiques, comme le cotignac, le ſyrop de coin & pluſieurs autres dont on ſe ſert auſſi tant en ſanté qu'en maladie.

Coins confits au liquide.

Prenez des coins bien murs, coupez-les par moitié ou par quartiers, pelez-les & en ôtez les cœurs ; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche, faites-en bouillir d'autre, mettez-y vos coins & les y laiſſez juſqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir.

Cela fait, tirez-les & les remettez dans de l'eau fraîche ; faites cuire du ſucre à liſſé, mettez-y vos coins & les faites bouillir à petit feu ; couvrez-les pour leur faire prendre une couleur rouge ; ôtez-les quelquefois de deſſus le feu, & les y remettez après qu'ils ſe ſeront un peu repoſés de fois à autre, juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit cuit preſque en gelée, & les couvrez lorſqu'ils ſeront froids.

Il faut faire une décoction des pelures, des tro-

gnons & de quelqu'autres parties d'autres coins, que vous passerez au tamis ou à travers un linge; vous vous en servirez pour faire cuire ceux que vous destinez pour confire. On peut y ajouter la cochenille préparée pour leur donner belle couleur de cette maniere.

Faites-en boüillir dans l'eau avec de l'alun & de la crême de tarte, après cela passez le tout pour vous en servir au besoin.

Compôte de Coins.

Prenez des coins, envelopez-les dans du papier moüillé & les enterrez ainsi sous la cendre chaude ou sous la braise; lorsqu'ils seront cuits, coupez-les par moitié ou par quartiers; ôtez-en le cœur & le mettez dans un poelon; faites-les boüillir & cuire avec eau & sucre, jusqu'à ce que ce syrop soit fait; dressez votre compôte & la servez chaudement.

Autre façon.

Faites cuire vos coins, comme on l'a dit; pelez-les & coupez les plus cuits par tranches; mettez-les dans un plat avec sucre en poudre & un peu d'eau de fleurs d'orange; couvrez-les & les mettez sur un peu de cendre chaude. Le syrop se fait doucement & en bonne consistance: ce syrop est fort agréable.

Autre façon.

Prenez des coins, pelez-les & les coupez par quartiers, ôtez-en les cœurs & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche; prenez-en les pelures & les pepins avec d'autres coins coupés aussi par quartiers; faites-les bien boüillir & en tirez la décoction comme des pommes de reinette; mettez-la dans un poelon avec beaucoup de sucre & de l'eau; jettez-y vos coins avec un peu de canelle; couvrez les & les faites cuire à petit feu; tâchez de leur faire prendre une couleur rouge, & lorsque votre syrop est cuit en ge-

fée, tirez votre compôte, & la servez chaudement.

Gelée de Coins.

Faites une décoction de vos coins, mettez-la un peu rougir aussi ; passez-la dans une serviette, & la mettez au sucre comme les autres gelées.

Ou bien observez ce qui se fait pour le cotignac d'Orleans, qui est une véritable gelée.

Cotignac d'Orleans.

On prend des coins, on les coupe par morceaux qu'on pele & qu'on nettoye de leurs pepins ; sur six livres de fruit on met deux livres de sucre à cassé, dans lequel on met les coins ; on laisse cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en marmelade ; on passe le tout au tamis, & ce qui en sort sert pour le cotignac.

Cela fait, on fait encore cuire quatre livres de sucre à perlé ; on y met toute la liqueur qu'on a exprimée, on la fait boüillir, & lorsque le syrop est revenu à la même cuisson, on ôte le cotignac de dessus le feu, on l'écume soigneusement ; ensuite on le dresse tout chaud ou dans des boëtes, ou dans de petits pots ;& pour donner belle couleur à ce cotignac, on y met de la cochenille préparée.

Pâte de Coins.

Prenez des coins bien mûrs,pelez-les & en ôtez les cœurs & les pierres, faites-les cuire dans de l'eau en petite quantité;mettez les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous, mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos coins.

Le tout étant passé vous le mettez dans un poëlon bien net, & le faites sécher à petit feu le remuant toujours avec la spatule & au fond & dans le tour, de crainte qu'il ne brule, jusqu'à ce que vous apperceviez que vos coins commencent à sécher, ce que vous connoîtrez lorsqu'ils

ne tiendront plus au poëlon. Mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre ; mêlez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé, & l'incorporer dans votre marmelade.

Autre façon.

Vos coins étant cuits comme on l'a dit, passez-les au tamis, faites-les sécher ensuite dans un poëlon sur le feu; cela fait, mêlez-les avec du sucre, donnez leur encore cinq ou six tours sur le feu sans les laisser boüillir, & les dressez à moitié froids ; achevez votre pâte comme les autres.

Syrop de Coins.

Prenez des coins bien mûrs, ôtez le coton de dessus avec un linge, rapez-le jusqu'au cœur ; prenez-en la rapure & la passez & pressez dans un linge ; mettez le jus qui en sortira dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte, exposez-la au soleil ou la mettez devant le feu, jusqu'à ce que votre jus soit tout clair ; ôtez-le alors de la bouteille sans remuer la lie ; faites cuire une livre de sucre à soufflé ; prenez quatre onces de jus de coins, mettez-les dans le sucre, mêlez le tout ensemble & le serrez dans une bouteille ; s'il étoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perlé, qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde, & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

On tire aussi du vin & de l'eau de coin, selon la méthode ordinaire.

Ce vin fortifie l'estomac, pousse par les urines, convient dans les coliques, dans les crachemens de sang; il appaise le mouvement des humeurs âcres & bilieuses qui causoient des évacuations par haut & par bas ; comme cette liqueur s'aigrit

& se passe fort vîte, on y mêle du miel, du sucre ou quelqu'autre matiere semblable pour la conserver plus long-tems.

COMPOTE DE FRUITS, *Malorum conditura.* On le dit de la cuisson des fruits qu'on veut manger promptement; c'est une espece de confiture fort aisée à faire.

Voyez la maniere de faire des compôtes de toutes sortes de fruits dans leurs articles particuliers.

COMPÔTE DE POMMES DE REINETTE, voyez *Pommes.*

COMPÔTE DE POMMES A LA BOÜILLONNE, voyez *Pomme.*

COMPÔTE DE TRANCHES DE CITRONS, voyez *Citrons.*

COMPÔTE D'ORANGES, voyez *Orange.*

COMPÔTE DE CHAIR DE CITRON, voyez *Citron.*

COMPÔTE DE MARONS, voyez *Marons.*

COMPÔTE D'EPINE-VINETTE, voyez *Poire.*

COMPÔTE DE NEFLES, voyez *Nefles.*

COMPÔTE DE VERJUS, voyez *Verjus.*

COMPÔTE DE COINS, voyez *Coins.*

COMPÔTE D'ABRICOTS, voyez *Abricots.*

COMPÔTE D'AMANDES VERTES, voyez *Amandes.*

COMPÔTES DE GROSEILLES VERTES, voyez *Groseille.*

COMPÔTE DE GROSEILLES ROUGES, voyez *Groseille.*

COMPÔTE DE CERISES, voyez *Cerises.*

COMPÔTE DE FRAMBOISES, voyez *Framboise.*

COMPÔTE DE FRAISES, voyez *Fraise.*

COMPÔTE DE PRUNES, voyez *Prune.*

COMPÔTE DE PECHES, voyez *Pêches.*

COMPOTE se dit aussi de l'assaisonnement de certaines viandes qu'on fait cuire, comme

compôte de pigeons. Voyez auſſi ſous les noms particuliers.

COMPOTIER, vaiſſeau dans lequel on ſert une compôte au ſucre.

CONCOMBRE, *cucumis:* ce fruit eſt beaucoup en uſage dans les alimens; les concombres ſont ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, & quelquefois verds, les meilleurs ſont ceux qui ſont d'une figure oblongue, d'un verd foncé, & parſemés de petites verruës, ces fruits humectent & rafraîchiſſent beaucoup, parce qu'ils contiennent un ſuc viſqueux & épais, fort propre à appaiſer le mouvement trop impétueux des humeurs. Cependant ce ſuc rend les concombres de difficile digeſtion, parce que ces parties ne ſe déſuniſſent qu'avec peine, c'eſt pourquoi on doit toujours bien faire cuire les concombres avant de les manger, afin que ce phlegme viſqueux dont ils abondent, devienne par la coction moins indigeſte. On peut encore les méler avec quelques matieres qui aident à les digerer, comme l'oignon, le ſel, le poivre.

Les concombres conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux; mais les perſonnes foibles & délicates, qui ont un mauvais eſtomac, ou qui ſont d'un tempérament phlegmatique, doivent s'en abſtenir.

M. Ray rapporte, d'après l'expérience qu'il en a faite, que les concombres ſont très-ſains, pourvu qu'après les avoir coupés par petites tranches, & remués entre deux plats, juſqu'a ce que toute la liqueur aqueuſe en découle, on les aſſaiſonne avec de l'huile, du vinaigre & du poivre.

Les petits concombres confits dans du vinaigre, avec du ſel, du poivre & de l'aneth, excitent

l'appétit

l'appétit, lorſque la trop grande chaleur de l'eſtomac la rendu languiſſant

Les ſemences du concombre ſont une des quatre ſemences froides majeures.

Les concombres ſe ſervent diverſement en cuiſine. On en farcit pour en piquer de grandes Entrées de pieces de bœuf;on les mange à la matelotte & en ſalade : on en garnit des Potages, on fait des filets aux concombres : le concombre entre dans le ſalpicon, on en fait des ragoûts, &c.

Concombres fricaſſés.

Coupez vos concombres par roüelles quand ils ſont pelés : paſſez-les à la caſſerole avec du beurre, un oignon coupé par roüelles, ſel & poivre; laiſſez bien mitonner le tout, & lorſqu'ils ſont cuits, ſervez-les avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus ou bien de la crême douce.

Autre maniere.

Vos concombres coupés par tranches faites-les cuire entre deux plats avec du beurre & du ſel & quelques clous de girofle. (On peut y ajouter de la croûte de pain, des raiſins de corinthe & des champignons coupés bien menu.) Quand les concombres ſont preſque cuits, mettez-y du verjus en grain, ou des jaunes d'œufs délayés avec du verjus & un peu de muſcade. (Vous y pouvez auſſi mettre de la ſauſſe d'une étuvée de poiſſon, ou du jus de viande rôtie).

Troiſiéme maniere.

Coupez vos concombres en roüelles bien minces, mettez-les enſuite dans une tourtiere ou poële, ou entre deux plats, ſur un feu médiocre, afin qu'ils jettent leur eau; puis les ayant fait égoutter, fricaſſez-les dans du beurre à demi roux. les aſſaiſonnant de ſel, poivre, de verjus en grain, un peu concaſſé dans le mortier,

& lorsqu'ils seront fricassés & que vous serez prêt à les tirer de la poële, ajoutez-y quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus, ou avec un peu de sausse de concombre, & ayant versé cela dans la poële, retournez les concombres deux ou trois fois sur le feu; servez chaudement, vous pouvez raper un peu de muscade dessus.

On peut frire des concombres entiers, ou coupés par tranches, & les assaisonner de telle sausse que l'on voudra.

Concombres farcis pour piquer une entrée de piece de Bœuf.

Choisissez des concombres qui ne soient pas bien gros, pelez-les bien & les vuidez de leurs semences sans les couper.

Faites une farce de chair composée de blanc de volaille, & si vous voulez d'un morceau de veau, le tout bien haché avec du lard blanchi & un peu de graisse blanche, du jambon cuit haché, des champignons, des trufes, & toutes sortes de fines herbes, tout cela bien haché & bien assaisonné. Farcissez-en vos concombres que vous aurez un peu blanchi, mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, & les laissez refroidir.

Faites ensuite une pâte à beignets, de farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un œuf, le tout bien battu ensemble.

Faites après cela de petites brochettes, passez les morceaux de concombre au travers, de façon que les bouts soient tous du même côté pour les pouvoir piquer dans une piece de bœuf; trempez-les dans cette pâte, faites-les frire dans du beurre affiné ou sain-doux que vous aurez tout prêt; qu'ils aient belle couleur. Votre pié-

ce de bœuf étant dreſſée avec une ſauſſe hachée de jambon & les marinades par-deſſus, piquez-la de ces concombres farcis.

Si vous avez de la farce de reſte, roulez la avec la main trempée dans de la farine, faites-en de petites boules comme un œuf, faites-les cuire en même tems que vos concombres, le tout doucement, afin que la farce ſe tienne. On les frit enſuite de la même maniere.

Concombres farcis à la matelotte.

Vos concombres farcis, comme on vient de le dire, faites-les cuire avec bon bouillon gras, ou bien dans de bon jus. Quand ils ſont cuits ſervez-les avec un jus de bœuf deſſous :

Ou bien les ayant dégraiſſé quand ils ſont cuits, liez la ſauſſe qui ne doit pas être trop abondante, avec un bon coulis, & avant de ſervir jettez-y un filet de vinaigre que le tout ſoit d'un beau roux.

On ſert auſſi les concombres farcis, en ragoût & à la ſauſſe blanche.

Concombres farcis en maigre.

Faites une farce avec chair de carpe, d'anguille, champignons & trufes, le tout bien haché, & aſſaiſonné de ſel, poivre, clou, fines herbes, bon beurre, un peu de mie de pain trempé dans de la crême, deux jaunes d'œufs crus, le tout pilé enſemble. Farciſſez-en vos concombres vuidés de leurs ſemences par un des bouts & bien pelés. Faites les cuire enſuite à petit feu dans une caſerole avec bouillon de poiſſon, ou purée claire, étant cuits dreſſez les dans un plat coupés par la moitié dans leur longueur, & ſervez avec un coulis de champignons deſſous (Voyez au mot, *Champignon* la maniere de faire ce coulis.)

Au lieu d'un coulis de champignons vous pouvez vous ſervir d'un ragoût de laitances & de

champignons. (Voyez au mot *Laitances*, & au mot *Champignon*, la maniere de le faire.)

Ragoût de Concombres.

Vos concombres pelés & vuidés, coupez-les par petites tranches, faites-les mariner pendant deux heures avec ſel, poivre, un peu de vin aigre, deux oignons coupés par tranches; marinez, preſſez-les dans une ſerviette, paſſez-les enſuite dans une caſſerole avec un peu de lard fondu: moüillez-les de jus, & laiſſez mitonner à petit feu. Quand ils ſont cuits, dégraiſſez-les, & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & ſervez pour toutes ſortes d'Entrées aux concombres, à la broche ou à la braiſe.

Potage de Concombre en maigre.

Faites-les blanchir & les mettez cuire dans de bon boüillon de purée avec un oignon piqué de clous, quelques racines & de petites herbes; vous y ferez une liaiſon avec jaunes d'œufs, cela fait vous dreſſez votre potage que vous garniſſez de vos concombres.

On peut auſſi les farcir de poiſſon ou d'herbes.

Autre façon.

Pelez des concombres, coupez-les par moitié, ôtez-en la graine, mettez-les dans une petite marmite & les moüillez d'une cuillerée de bouillon de racines, & d'une autre de bouillon de poiſſon. (Voyez aux mot, *Poiſſon*, & *Racines.*) Ayant mitonné des croûtes de bouillon de poiſſon & de boüillon de racines, moitié l'un, moitié l'autre, mettez un petit pain dans le milieu; garniſſez-le potage d'une bordure de concombres, jettez le boüillon par-deſſus, & ſervez chaudement.

En faiſant cuire les concombres, mettez dans la marmite un petit paquet d'oſeille & un autre de cerfeüil, pour donner du goût.

On peut les servir en maigre d'une farce de poisson de la même maniere que nous l'avons dit. Il faut mitonner les croûtes d'un boüillon de poisson, & mettre au milieu un petit pain farci & le garnir de même que l'autre ci-dessus.

Concombres en Salade.

On sait assez, & nous avons dit au commencement de cet article, de quelle maniere on doit manger les concombres en salade.

Concombres confits.

Chosissez des concombres qui ne soient pas trop mûrs, & qui soient d'une belle qualité ; rangez-les proprement dans un pot de grais avec sel & vinaigre. (Quelques-uns y mettent moitié eau pour les rendre moins âcres.) Couvrez-les bien, & les laissez un mois sans y toucher. Mettez votre pot dans un endroit qui ne soit ni trop humide ni trop chaud afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe & ne se corrompe. Que vos concombres trempent toujours dans la saumure, s'ils en manquoient, il faudroit la renouveller.

Quand la saison des concombres est passée, on se sert de ceux-ci après les avoir bien pelés & fait tremper ; & si c'est pour garnir des potages, on les fait blanchir ; si c'est pour des filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des filets, & on les passe de même maniere que lorsqu'ils sont frais.

Les petits concombres se confisent en entier avec du sel, du poivre, & de l'annette, dans du vinaigre ; on les appelle cornichons.

Nous avons dit au commencement de cet article quels sont les tempéramens auxquels les concombres conviennent principalement, nous avons indiqué de plus la maniere dont on doit les assaisonner pour en faire un aliment sain.

CONFITURE, *Condictura.* Préparation faite

ordinairement avec du ſucre qu'on donne aux fruits, aux herbes, aux fleurs, aux racines ou à certains ſucs, pour leur donner un goût agréable, ou pour les conſerver.

Il y a des confitures ſéches & liquides ; il y en a d'autres qu'on appelle à demi ſucre, parce qu'on y met peu de ſucre, afin de faire mieux ſentir le goût du fruit.

Confitures au Sucre.

Il eſt impoſſible de bien confire au ſucre, ſi l'on ne ſçait bien l'art de le cuire comme il faut. Voyez au mot *Sucre*, les différentes cuiſſons qu'on lui donne

On trouvera ſous les noms particuliers des fruits, des fleurs, des racines, *&c.* la maniere particuliere de les confire, ſoit au ſec, ſoit au liquide, ſoit à demi ſucre.

Confitures au Vin doux, au Cidre & au Miel.

Toutes ces eſpeces de confitures regardent les fruits, & ſont d'un grand ſecours dans une maiſon de campagne, où l'on ſert au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au Moût.

Prenez du moût rouge, mettez-y des poires, après les avoir pelées & miſes en quartiers, ſi elles ſont trop groſſes, & piquées de clous de girofle ; mettez le tout dans un chaudron ſur le feu, faites-le boüillir doucement avec votre fruit, laiſſez-le conſommer juſqu'au tiers, & s'épaiſſiſſant par ce moyen, tirez-le lorſqu'il ſera plutôt trop cuit que pas aſſez, de crainte qu'il ne ſe moiſiſſe ; & ſi cela arrivoit, remettez-le ſur le feu le laiſſez un peu boüillir, puis tirez-le dans des pots de terre.

On doit avoir ſoin en confiſant des fruits de les bien écumer, on connoît qu'il eſt tems de tirer cette confiture quand le ſyrop eſt d'une bonne conſiſtance, & qu'il ſe tient en gouttes

sans couler lorsqu'on en met sur une assiette ; alors on y met de la canelle & un clou de girofle.

Tous les autres fruits se confisent de même.

Confitures au Cidre.

Tous les fruits qui se confisent au moût, se peuvent confire au cidre, en observant les mêmes choses.

Confitures au Miel.

Choisissez le miel le plus épais, mettez-le sur le feu pour le faire bouillir dans une poele à confitures, ayez bien soin de le remuer ; pour connoitre s'il est cuit, mettez un œuf de poule doucement sur le miel, s'il flotte dessus, c'est une marque qu'il est cuit ; s'il enfonce, c'est un signe qu'il ne l'est pas assez ; ainsi il faudra attendre que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

Pour les herbes & les fruits que l'on confit au vinaigre pour les conserver, comme les concombres, le pourpier, les capres, &c. vous trouverez la maniere de le faire sous les articles particuliers.

Confitures liquides.

ABRICOTS VERDS, voyez *Abricot*.

ABRICOTS VERDS CONFITS AVEC LEUR PEAU, voyez *Abricot*.

ABRICOTS MURS, voyez *Abricot*.

ABRICOTS AVEC LA PEAU ET LE NOYAU, voyez *Abricot*.

ABRICOTS DE MÉNAGE, voyez *Abricot*.

AMANDES VERTES, voyez *Amande*.

GROSEILLES VERTES, voyez *Groseille*.

CERISES ET SANS NOYAU, voyez *Cerise*.

FRAMBOISES LIQUIDES, voyez *Framboise*.

GROSEILLES ROUGES, voyez *Groseille*.

NOIX BLANCHES, voyez *Noix*.

MURES, voyez *Mûres*.

PRUNES IMPÉRIALES, voyez *Prune*.

POIRES DE ROUSSELET, voyez *Poire*.

Poires de Muscat, voyez *Poire.*
Pêches de Corbeil au Liquide, voyez *Pêches.*
Muscat, voyez *Muſcat.*
Verjus, voyez *Verjus.*
Coins, voyez *Coins.*

Confitures au ſec.

Abricots verds, voyez *Abricot.*
Abricots jaunes, voyez *Abricot.*
Amandes vertes, voyez *Amande.*
Cerises, voyez *Ceriſe.*
Framboises, voyez *Framboiſe.*
Groseilles rouges, voyez *Groſeille.*
Noix blanches, voyez *Noix.*
Prunes, voyez *Prune.*
Poires, voyez *Poire.*
Pêches vertes, voyez *Pêche.*
Pêches mures, voyez *Pêche.*
Pommes, voyez *Pomme.*
Verjus, voyez *Verjus.*
Oranges, voyez *Orange.*
Oranges en rochers, voyez *Orange.*
Zests d'oranges, voyez *Orange.*
Citrons, voyez *Citron.*
Zests de citron, voyez *Citron.*
Laitues romaines confites, voyez *Laituë.*
Amandes a la praline, voyez *Amande.*
Praline de violette, voyez *Violette.*
Praline de roses, voyez *Roſe.*
Praline de genet, voyez *Genet.*
Praline d'orange, voyez *Orange.*
Praline de citron, voyez *Citron.*
Marrons glacés, voyez *Marrons.*
Marrons a la limosine, voyez *Marrons.*

CONSERVE. Confiture ſéche qui ſe fait avec du ſucre, de pluſieurs pâtes, ou fruits ou fleurs, pour les rendre plus agréables au goût.

Il y a plusieurs sortes de conserves ; on les trouvera toutes sous les articles particuliers.

Conserve de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreilles, des abricots de même, des prunes, des pêches ou des amandes vertes confites & séchées ; coupez-les par morceaux, faites cuire du sucre à soufflé, dans lequel vous mettrez ces fruits ; mêlez bien le tout avec une spatule, remuez le sucre tout autour du poëlon, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace ; alors dressez votre conserve dans des moules, & quand elle est froide, tirez-la des moules pour la garder.

Cette maniere de faire des conserves se pratique dans le tems qu'il n'y a point de ces fruits ; car si c'est dans leur saison, on prend les cerises, on leur fait rendre leur eau, ensuite on les met égoutter sur un tamis ; cela fait on les pile dans un mortier. Pour les autres fruits dont on a parlé, on les pile seulement, après quoi on les passe sur le feu pour les faire sécher.

Alors on fait cuire du sucre à cassé, on y méle le marc du fruit dont on veut faire sa conserve, puis on l'acheve comme on vient de le dire.

Conserve à l'Intendante, ou Conserve à la Royale.

Prenez de l'écorce de citron, des pistaches, des abricots & des cerises ; coupez-les par petits morceaux, parsemez-les de sucre en poudre & les faites bien désécher, mais lentement auprès d'un petit feu ; faites cuire du sucre à la plume un peu fort, & sans l'ôter de dessus le feu mettez vos fruits dedans ; lorsque vous appercevrez la plume de votre sucre, ôtez-le & le faites blanchir ; enfin quand la petite glace s'y formera, tirez votre conserve avec une cuiller.

Conſerve en forme de tranches de Jambon.

Choiſiſſez le plus beau ſucre que vous pourrez trouver, faites-en deux parties que vous mettrez dans deux poëlons, & faites cuire à ſouflé dans l'un & dans l'autre ; mettez du jus ou de la rapure de citron dans tous les deux, & un peu de cinabre dans un ſeul ; remuez-le bien avec du ſucre pour lui faire prendre couleur, faites enſuite une couche de conſerve blanche ſur du papier environ de la grandeur de la main, au deſſus une couche de conſerve rouge, au deſſus de la rouge une blanche, & ainſi ſucceſſivement juſqu'à l'épaiſſeur de quatre doigts, enſorte que la derniere ſoit rouge ; coupez le tout avec un couteau en forme de tranches de jambon, & le renverſez à meſure ſur du papier ; n'oubliez pas chaque fois que vous prendrez de la conſerve rouge, d'y mettre un peu de ſinabre pour la rougir davantage.

Autre façon.

Prenez d'une part des piſtaches pilées, d'autre part de la poudre de roſes de Provins détrempée avec un peu de citron, d'autre part encore des amandes pilées en pâte ; mettez ces trois choſes dans trois différens vaiſſeaux, faites cuire environ une livre & demie de ſucre en cuiſſon de conſerve ; étant cuit, partagez le en trois, conſervez deux de ces parties ſur la cendre chaude, & dans la troiſiéme verſez vos roſes, & après les y avoir bien délayées, vous verſerez le tout enſemble ſur une feuille de papier double que vous remplirez de deux doigts de hauteur aux quatre côtés, en attachant les quatre coins avec des épingles ; cela fait, & lorſque ce premier ſucre verſé ſera à moitié froid, & coloré par le moyen des roſes, prenez de vos amandes, melez ce que vous en prendrez dans une des

parties du ſucre mis ſur la cendre chaude, & les verſez ſur vos roſes ; faites la même choſe à l'égard des piſtaches & de la derniere partie du ſucre ; quand le tout ſera en état d'être coupé au couteau, abattez les bords du papier & les coupez par tranches de l'épaiſſeur d'un quart d'écu.

Caramel.

Faites cuire de beau ſucre à caſſé ; quand il eſt cuit ôtez-le de deſſus le feu, mettez-y un peu d'eſſence d'ambre ; verſez-le avec le poëlon comme de petits ronds ſur une aſſiette, ou dans un baſſin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du ſucre avec un peu d'eau, enſorte que la cuiſſon en ſoit plus forte que celle de conſerve ; mettez-y du ſyrop de capillaire & jettez le tout dans l'eau fraiche.

Cette ſorte de tablette eſt merveilleuſe pour la poitrine, & pour faciliter l'expectoration.

CONSERVE DE ROSE, voyez *Roſe.*

CONSERVE DE FLEURS D'ORANGE, voyez *Orange.*

CONSERVE D'EAU DE FLEURS D'ORANGE, voyez *Orange.*

CONSERVE DE JUS DE CITRON, voyez *Citron.*

CONSERVE DE RACLURE DE CITRON, voyez *Citron.*

CONSERVE DE PISTACHES, voyez *Piſtache.*

CONSERVE DE GRENADES, voyez *Grenade.*

CONSERVE DE VIOLETTES, voyez *Violette.*

CONSERVE DE FRAMBOISE, voyez *Framboiſe.*

COQ, *Gallus.* C'eſt comme on le ſçait aſſez le mâle de la poule ; c'eſt un Animal extrêmement laſcif. Les fréquentes diſſipations qu'il fait par la grande chaleur où il eſt continuel-

lement, rendent sa chair séche & difficile à digérer; elle a peu de goût étant dépoüillée des parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques; aussi est-elle peu en usage, du moins sur les bonnes tables.

Quoique le coq soit un assez mauvais aliment, les crêtes de cet Animal sont cependant délicieuses. Voyez au mot *Crête*.

Boüillon de Coq.

On emploie le coq pour les boüillons; l'on choisit même en cette occasion le coq le plus vieux: ce boüillon est apéritif & détersif, il lâche un peu le ventre, il nourrit & il restaure.

COQ D'INDE, *Gallus Indicus*. Voyez *Dindon*.

CORIANDRE, *Coriandrum*. La plante qui porte la coriandre est cultivée dans les jardins à cause de ses graines, dont on se sert assez communément dans les alimens, dans les confitures, dans les liqueurs spiritueuses & dans la biere; elles sont vertes sur la plante, mais elles deviennent blanchâtres à mesure qu'elles séchent. Elles sont d'un goût, & d'une odeur aromatique & fort agréable, quoique le reste de la plante ait une odeur très-désagréable.

On doit choisir la semence de coriandre grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien séche, blanchâtre, d'un goût & d'une odeur forte & agréable.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & médiocrement de sel essentiel.

Elle corrige la mauvaise haleine, fortifie l'estomac, aide à la digestion, étant prise après le repas elle chasse les vents & résiste au mauvais air. L'usage trop fréquent de la coriandre enflamme les humeurs, & ne convient point aux personnes qui sont d'un tempérament chaud & bilieux.

Elle convient dans les tems froids aux vieillards, aux personnes dont les humeurs sont

groſſieres & peu en mouvement, & dont l'eſtomac ne digére pas facilement.

Eau de Coriandre.

Prenez une poignée de coriandre, écoſſez-la & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de ſucre; laiſſez-la tremper juſqu'à ce que l'eau en ait aſſez pris le goût, & que le ſucre ſoit fondu; cela fait, paſſez-la & en buvez pour vous rafraîchir.

CORIACE, *Coriaceus.* Qui eſt dur, & qui ſe tire en mangeant, comme du cuir; rien n'eſt plus deſagréable qu'une chair coriace, c'eſt pourquoi on la laiſſe mortifier avant de la manger; elle en eſt & plus ſaine & d'un goût plus agréable.

CORME ou SORBE, *Sorbum.* Les cormes ne muriſſent point ſur l'arbre comme les autres fruits; on eſt obligé de les cueïllir en automne & de les étendre ſur de la paille. Quand elles y ont été quelque tems, elles changent beaucoup de conſiſtance & de goût, de dures, acerbes & deſagréables qu'elles étoient, elles deviennent molles, douces & délicieuſes.

Les ſorbes ſont aſtringentes, parce qu'elles contiennent des parties groſſieres & tartareuſes, qui fixent & qui embarraſſent les humeurs âcres & trop tenuës, qui cauſoient des diarrées, des vomiſſemens & des hémorrhagies.

L'uſage immodéré de ce fruit eſt ſouvent pernicieux, parce que contenant un ſuc groſſier & terreſtre, il produit auſſi beaucoup d'humeurs groſſieres. De plus ce ſuc demeurant longtems à fermenter dans l'eſtomac & dans les inteſtins s'aigrit, picote les fibres de ces parties, & cauſe des tranchées & des coliques.

Les cormes conviennent en hiver aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont l'eſtomac foible, pourvu qu'ils en uſent modérément.

Si l'on exprime le ſuc des cormes, & qu'on

le laisse fermenter quelques tems, il devient vineux & semblable au poiré : cette liqueur se nomme cormé.

CORNE DE CERF. Gelée de corne de cerf. Voyez *Cerf*.

CORNICHONS. Cornes de cerf nouvellement sorties. Voyez *Cerf*.

CORNICHONS. Petits concombres confits. Voyez au mot *Concombre*.

COTELETTES, *parvæ costæ*. Les côtelettes de veau & de mouton sont susceptibles de bien des apprêts dans les cuisines.

Côtelettes de mouton en robe de Chambre.

Faites-les cuire avec du boüillon, très-peu de sel, un bouquet garni. Quand elles sont cuites, dégraissez-le boüillon & le passez au tamis, faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer. Retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir.

Prenez de la roüelle de veau & de la graisse de bœuf pour faire une farce avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout bien haché. Envelopez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere, & les pannez de mie de pain, faites les cuire au four. Quand elles ont pris belle couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, & servez dessous une bonne sausse claire.

Autres Côtelettes farcies.

Prenez de côtelettes de veau ou de mouton, faites-les cuire dans du boüillon. Quand elles sont cuites, ôtez en toute la chair, & gardez les os. Hachez ensuite cette chair pour en faire une farce avec du lard blanchi, de la tetine de veau, un peu de persil & de ciboule, trufes, champignons, le tout haché ensemble & pilé dans un mortier avec les épices & les assaisonnemens nécessaires, une mie de pain trempée dans

du lait ou dans du jus, & un peu de crême de lait. Liez la farce avec des jaunes d'œufs de maniere qu'elle ne soit pas trop liquide.

Faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes; mettez cette farce sur les bardes avec l'os des côtelettes, faites la même chose à chaque côtelette que vous formerez avec votre couteau trempé dans des œufs fouettés, comme si c'étoit une côtelette véritable; vous les dorez ensuite & pannez par-dessus; vous les rangez dans une tourtiere, & les mettez au four pour leur faire prendre belle couleur, après quoi on les sert pour garnitures d'Entrées ou pour Hors-d'œuvres. C'est ce que l'on appelle *Côtelettes farcies à la Crême.*

On sert encore des côtelettes de veau farcies avec du fenouil seul, & jus au fond du plat en servant pour Hors-d'œuvres.

Côtelettes de Mouton au Basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre, & les finissez de même. Pour la farce vous la ferez aussi de même excepté que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême; quand elles seront bien envelopées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit; dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans un plat.

Côtelettes grillées.

Prenez des côtelettes de veau ou de mouton, piquez-les de petit lard & les passez à la poële avec bon beurre ou lard fondu bien assaisonné, ou bien faites-les cuire dans une tourtiere au four. Ces côtelettes servent de plat d'Entrée, ou pour garniture d'Entrée; vous pouvez si vous voulez les servir dans le premier cas avec un ra-

goût de champignons, ſel, poivre & bons aſſaiſonnemens.

Autre Entrée de côtelettes de Mouton ou de veau.

Prenez des côtelettes de mouton ou de veau, coupez-les proprement, ſéparément, applatiſſez-les, piquez-les enſuite de petit lard, comme les fricandeaux, poudrez-les de mie de pain, perſil haché, ſel & poivre; paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu; étant cuites, & de belle couleur, rangez-les dans un plat & mettez deſſous un ragoût de champignons & de ris de veau, & ſervez garni de champignons frits.

Autre façon.

Vous pouvez encore les faire cuire au pot, les tremper enſuite dans une pâte claire, les faire frire dans du ſain-doux, & les ſervez avec verjus, ſel & poivre.

Côtelettes marinées de veau ou de Mouton.

Faites-les tremper pendant trois heures dans du verjus, jus de citron, ſel, poivre, clous, ciboules & laurier; trempez-les enſuite dans une pâte à beignets faite avec farine & eau, un œuf cru, ſel, & un peu de beurre fondu, le tout battu enſemble; faites-les frire enſuite dans du ſain-doux, ou dans du beurre affiné, & ſervez pour Entrée garni de perſil frit, ou bien avec un bon jus, les ayant fait mitonner auparavant, ou bien avec un coulis & jus.

Côtelettes en Haricot.

Les côtelettes de mouton peuvent ſe mettre en haricot avec des navets cuits bien à propos & paſſés au roux, eau, ſel & poivre, & un peu de vin ſi l'on veut à moitié de la cuiſſon & farine frite pour liaiſon, en cuiſant. Il faut ſervir ce haricot à courte ſauſſe.

Vous pouvez encore, après avoir bien accommodé vos côtelettes, les tremper dans du lard fondu, avec de fines herbes hachées, du

ſel

ſel & du poivre, les panner & les griller, & ſervir avec bon jus.

Côtelettes de Veau à la Lionnoiſe.

Prenez un carré de veau que vous coupez par côtelettes; après les avoir appropriées, lardez-les d'anchois, de lard & de cornichons aſſaiſonnés de ſel & gros poivre; faites-les mariner avec de l'huile, peu de ſel & gros poivre, perſil, ciboule, échalotte; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles ſont bien cuites, ſervez-les avec la ſauſſe ſuivante.

Mettez dans une caſſerole, perſil, ciboule, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon boüillon, faites lier la ſauſſe ſur le feu; en ſervant mettez un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poële.

Coupez le collet par côtes, ôtez les os, ne laiſſez que la côte; mettez-les dans une caſſerole, avec du lard fondu, perſil, ciboule, un peu de truffes, ſel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron; la peau ôtée, couvrez avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu ſur de la cendre chaude.

Quand elles ſont cuites, ôtez-les de la caſſerole, dégraiſſez-les, dreſſez-les dans un plat, ôtez la tranche de citron qui eſt dans la caſſerole, mettez dedans un peu de coulis, dégraiſſez la ſauſſe, mettez-la ſur le feu, & la ſervez ſur les côtelettes.

Côtelettes de Veau à la Choiſi.

Prenez un carré de veau mortifié, ôtez-en la chair, & faites boüillir les os dans une grande marmite; paſſez la chair ſur le feu avec un peu

de beurre ; hachez-la avec de la graiſſe de bœuf, faites-en une bonne farce de godiveau bien liée & aſſaiſonnée de bon goût.

Prenez enſuite du jambon & des champignons, le tout coupé en dés ; faites-les cuire comme un ſalpicon. Quand il eſt cuit & bien lié, ajoutez-y des cornichons blanchis coupés en dés ; prenez enſuite de la farce que vous aurez faite gros comme un œuf, creuſez-la comme ſi vous vouliez faire un petit pâté, mettez dedans du ſalpicon, enfermez-le avec la farce ; prenez les os du carré que vous avez mis dans le pot, autant de côtes que vous voulez faire de côtelettes, parez-les & mettez une côte dans chaque puits de farce, & leur donnez la figure de côtelettes ; uniſſez-les avec de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & ſervez garnies de perſil frit.

Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.

Coupez en côtes un carré de mouton, faites-les cuire avec boüillon, ſel, poivre, la moitié d'un citron coupé en tranches, un bouquet de fines herbes ; couvrez de bardes de lard, prenez des navets pelés que vous coupez par morceaux, faites-les blanchir un bon quart d'heure dans l'eau bouillante ; retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche, & les faites égoutter ſur un tamis ; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec une tranche de jambon, de la réduction de bon boüillon, ſel, poivre, un bouquet ; faites-les cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade ; ôtez le bouquet, paſſez-le à l'étamine pour en faire une purée. S'ils n'ont point aſſez de couleur, mettez-y un peu de jus ; mettez votre purée ſur le feu pour la faire bouillir, & la faites réduire ſi elle eſt trop claire ; dreſſez-la dans un plat, les côtelettes par-deſſus.

Côtelettes de Porc frais à la Cendre.

Coupez en côtes une échinée de porc frais, passez-les sur le feu avec du lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel & gros poivre; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez dessus les côtelettes de porc frais avec leur assaisonnement; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. A moitié de cuisson mettez-y un verre de vin de Champagne; bouilli & écumé achevez de les cuire. Quand elles sont cuites dressez-les dans un plat, mettez dans leur cuisson deux cuillerées de coulis, dégraissez la sausse, passez-la au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez dessus les côtelettes.

Côtelettes de Porc frais à la Royale.

Coupez en côtes un carré de porc frais, faites-les cuire avec de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, thin, laurier, basilic, moitié de citron en tranches, & couvertes de bardes de lard.

Passez dans une casserole un ris de veau blanchi coupé en quatre, une tranche de jambon, des champignons, deux foies gras, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes; mouillez avec un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, de bon bouillon, sel, gros poivre; faites cuire le ragoût & le dégraissez.

Votre ragoût cuit, tirez les côtelettes de leur braise, mettez-les faire quelques bouillons dans le ragoût, dressez-les dans un plat, le ragoût par-dessus & servez.

Tourte de Côtelettes de Mouton à la Périgord.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette; foncez de pâte brisée une

tourtiere, arrangez les côtelettes dessus ; pelez autant de moyennes trufes & les mettez entre les côtelettes, assaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mélées ; couvrez de bardes de lard, & sur les bardes mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, le reste selon la méthode ordinaire : mettez cuire au moins trois heures.

Quand votre tourte est cuite, mettez dedans un bon coulis, où il y aura un verre de vin de Champagne ou au moins de bon vin blanc.

On peut aussi faire des tourtes de côtelettes de mouton sans trufes, & dans ce cas il ne faut point mettre de vin blanc dans votre coulis.

COTIGNAC, *Cotonea saccaro condita.* Confiture ou pâte de coins. Voyez au mot *Coin, Cotignac d'Orleans*, la maniere dont il se fait.

On appelle encore *Cotignac* certaine confiture qu'on fait avec du moût sortant de la cuve ou du pressoir : voici ce que c'est.

Prenez un seau ou deux de moût, faites-le bouillir sur un feu clair jusqu'à consomption des deux tiers ; étant ainsi cuit, prenez des poires d'hyver, rateau, par exemple, ou certeau ; pelez-les, coupez-les par quartiers & les jettez dans votre moût.

Cela fait, vous les faites cuire dans une chaudiere, prenez garde que votre cotignac ne brule en bouillant ; lorsqu'il a pris quelques bouillons & que vous voyez que le syrop a bonne consistance, dressez-le dans des pots de grais bien nets, & lorsqu'il est refroidi, couvrez les pots de papier pour vous en servir au besoin.

COULIS, *Jus carnium colatum.* Jus passé à l'étamine, servant aux liaisons & à donner une saveur agréable aux ragoûts : il y en a de plusieurs façons.

Coulis pour différens Potages gras.

Prenez un morceau de bœuf, du cimier, faites-le rôtir à la broche bien rissolé ; pilez tout chaud ce qui est le plus cuit avec croûtons de pain, carcasses de perdrix ou volailles, telles qu'elles soient ; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon boüillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, thin, basilic & morceau de citron verd. Faites-le boüillir quatre ou cinq boüillons, passez-le à l'étamine, & vous en servez ensuite avec jus de citron pour mettre sur vos potages gras.

Ce coulis peut servir pour plusieurs petits potages gras, comme des profitrolles, de perdrix, de cailles, d'aloüettes, de beccasses ou de sarcelles, qu'on peut garnir de fricandeaux & de ris de veau

Autre maniere de Coulis pour les Potages dont on se sert présentement au Roux.

Prenez deux ou trois livres de veau & une demi-livre de jambon maigre que vous coupez par tranches ; garnissez-en le fond d'une casserole, & y mettez un oignon coupé par tranches, carotes & panais ; couvrez votre casserole, mettez suer sur un fourneau, & lorsqu'il est attaché & d'une belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu, poudrez-le tant soit peu de farine & le remuez ; moüillez-le ensuite de jus & de boüillon, autant de l'un que de l'autre, pour le faire d'une belle couleur, & l'assaisonnez de quelques champignons, trufes & mousserons, une ciboule entiere & persil, trois ou quatre clous, des croûtes, & laissez mitonner.

Quand vous êtes prêt à le passer, si c'est un potage de perdrix au roux, prenez une perdrix qui ait bon fumet, cuite à la broche, pilez-la dans le mortier & la délayez dans le coulis.

Passez-le ensuite à l'étamine ; étant passé vous

le mettez dans une petite marmite pour le tenir chaudement, & le jetter sur votre potage en servant.

Ce fond de coulis sert pour toutes sortes de viandes noires.

Lorsque vous voulez faire un coulis de beccasses, il n'y a qu'à vous servir d'une beccasse au lieu de perdrix, ainsi des autres, comme lapins, faisans, cailles.

Il faut que la viande de la sorte dont vous vous servirez soit plus qu'à demi cuite à la broche avant de la piler pour mettre dans votre coulis; ainsi il n'y a que le déguisement de la viande que vous mettez dans votre coulis, qui donne le goût & le nom au coulis.

Coulis général pour toutes sortes de Ragoûts.

Garnissez de tranches de veau & de jambon le fond d'une casserole avec oignons, carotes, panais coupés par tranches, comme nous venons de le dire, continuez de même; quand il a belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu & le poudrez d'un peu de farine, & remuez afin que la farine cuise; moüillez de moitié jus & moitié boüillon; assaisonnez de trois ou quatre clous, ciboules entieres, persil, un peu de basilic, morceau de laurier, champignons, trufes, mousserons hachés dedans la croûte de deux petits pains; faites mitonner le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau, afin qu'il ne blanchisse pas votre coulis en le passant; passez-le à l'étamine; mettez à part le plus clair de votre coulis qui tombe, il vous sert pour des Entrées & des Entremets de légumes, & pour des Entrées de broche.

Au lieu de jus vous vous servez de ce coulis clair, en lui donnant une pointe pour vos Entrées.

On ſert généralement de ce coulis pour toutes ſortes d'Entrées & d'Entremets

Coulis blanc en gras.

Faites cuire une poularde à la broche, deſoſſez-la, ôtez-en la peau & la hachez; pilez dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées; ajoutez-y le blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs; pilez bien le tout enſemble. Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une caſſerole avec les mêmes aſſaiſonnemens; ajoutez à tous ces ingrédiens un peu de mie de pain, faites bien mitonner juſqu'à ce que le veau ſoit cuit. Quand il l'eſt, retirez-le de la caſſerole & y délayez le blanc de poularde, les jaunes d'œufs & les amandes qui ſont dans le mortier; faites chauffer un peu, mais ſans bouillir, paſſez à l'étamine.

Ce coulis ſert pour les Potages au blanc, pour les Entrées de filets & autres Entrées au blanc & Entremets.

Quand ce coulis ſert pour un potage, il faut qu'il ſoit plus liquide que pour les Entrées.

Si vous voulez le faire de blanc de perdrix, ſervez-vous de perdrix au lieu de poularde; on tire de même les tranches de veau avant de le paſſer, afin que la perdrix paſſe mieux par l'étamine.

Coulis blanc en maigre.

Faites boüillir dans du boüillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans de la crême, & des filets de poiſſon cuits le plus blancs que vous pourrez; ajoutez-y mouſſerons frais, trufes blanches, baſilic & ciboules. Quand le tout a boüilli l'eſpace d'un quart d'heure, paſſez-le par l'étamine.

Autre Coulis blanc en maigre.

Faites griller deux perches ou un brochet ſur

le gril, à petit feu, pelez les, ôtez-en la chair proprement, prenez une poignée d'amandes douces pelées, pilez-les dans un mortier avec la chair de votre poiſſon, quatre ou cinq jaunes d'œufs durs.

Mettez dans une caſſerole cinq ou ſix oignons, deux carottes, autant de panais, le tout coupé par tranches; faites les cuire avec un morceau de beurre, en remuant de tems en tems. Quand ils commencent à rouſſir, moüillez les d'une purée claire.

Prenez une carpe, deſoſſez-la. (La chair vous ſervira pour un hachis, ou pour une farce.) Coupez l'arête & la tête par morceaux, & la mettez dans votre caſſerole avec le boüillon d'oignons.

Quand le tout à boüilli un quart d'heure, paſſez-le dans un tamis, dans une autre caſſerole, ajoutez-y trufes, champignons, ciboule entiere, un peu de baſilic & de perſil, deux clous, un peu de mie de pain, faites mitonner le tout à petit feu pendant un quart d'heure, délayez y enſuite votre poiſſon pilé, vos amandes & vos œufs, faites mitonner le tout, ſans bouillir, de peur qu'il ne tourne, paſſez-le à l'étamine.

Ce coulis vous ſert pour des potages ou pour des Entrées.

Autre coulis pour les jours maigres.

Paſſez des oignons & des carottes comme pour un bouillon, quand ils ſont bien roux jettez-y une poignée de perſil, un peu de baſilic, clous de girofle, croûtes de pain, & boüillon de poiſſon. Le tout étant mitonné, paſſez-le à l'étamine.

Outre ces coulis il y en a encore pluſieurs dont on ſe ſert dans les cuiſines pour différentes

choſes

choses, on les trouvera sous les articles particuliers.

COULIS DE LENTILLES, voyez *Lentille.*

COULIS DE CHAPONS, voyez *Chapon.*

COULIS DE PERDRIX, voyez *Perdrix.*

AUTRE POUR LES ENTRÉES AU ROUX, voyez *Perdrix.*

COULIS DE CANARDS, voyez *Canard.*

COULIS DE GROS PIGEONS, voyez *Pigeon.*

COULIS DE RACINES, voyez *Racines.*

COULIS DE CHAMPIGNONS, voyez *Champignons.*

COULIS D'ECREVISSES EN MAIGRE, voyez *Ecrevisse.*

COULIS A DEMI-ROUX AUX ECREVISSES EN MAIGRE, voyez *Ecrevisse.*

COULIS D'ECREVISSES A DEMI-ROUX EN GRAS, voyez *Ecrevisse.*

COULIS D'ECREVISSES POUR LES POTAGES, voyez *Ecrevisse.*

COULIS D'ANCHOIS, voyez *Anchois.*

COULIS DE CAPRES, voyez *Capres.*

COULIS DE TRUFES, voyez *Trufe.*

COULIS DE MOUSSERONS, voyez *Mousseron.*

COULIS DE MORILLES, voyez *Morille.*

COULIS DE POIS, voyez *Pois.*

COULIS DE CHAMPIGNONS, voyez *Champignons.*

COULIS DE JAUNES D'OEUFS, voyez *Oeufs.*

COURGE, *Cucurbita.* Les courges humectent, rafraichissent, adoucissent l'âcreté des humeurs, & appaisent la soif; elles sont difficiles à digérer, affoiblissent l'estomac, & excitent des vents & des coliques.

Elles conviennent dans des tems chauds aux jeunes gens bilieux, mais les personnes d'un tempérament froid & phlegmatique, doivent s'en abstenir.

On mêle ordinairement les courges avec des herbes aromatiques, avec le persil, l'origan, la

moutarde, le poivre & plusieurs autres matieres, âcres & volatiles, capables d'aider à l'atténuation du phlegme visqueux de ce fruit, & lui donner un goût plus relevé.

On confit encore les courges avec du sucre pour les rendre plus agréables & plus salutaires. En effet on rarefie en les faisant boüillir leur substance grossiere; & de plus le sucre avec lequel on les mêle, leur donne un appétit piquant, qui les fait paroître moins fades, & les rend plus aisées à digérer.

On apprête les courges comme les citrouilles.

COURT-BOUILLON, *Garum.* Maniere particuliere de faire cuire certains poissons dans une sausse faite avec eau, vinaigre, sel & beurre, ou bien avec vin & peu d'eau, sel, poivre, *&c.*

On trouvera sous les articles particuliers des poissons qui s'apprêtent ainsi, la maniere de les cuire.

CREME, *cremor.* C'est la plus grasse, la plus huileuse & la plus délicate du lait séparée du *Serum.* Voyez au mot *Lait*, ses proprietés.

Crême foüettée.

Prenez de la crême de lait de vache, foüettez-la dans un vaisseau, elle devient rare, tenuë, & facile à digérer; on en fait ici grand usage.

Autre Crême.

Pour faire de la crême foüettée, prenez, suivant la quantité que vous en voulez faire, une chopine de lait, ou trois demise-tiers de bonne crême; mettez-y une cuillerée ou deux d'eau de fleur d'orange avec un quarteron de sucre en poudre bien tamisé. Mettez-le tout ensemble dans une terrine, & foüettez aux bords de la terrine avec des verges de bouleau ou d'osier, elle moussera, comme des blancs d'œufs.

Dreſſez la mouſſe à meſure qu'elle ſe forme, ſur des plats & ſervez.

Autre façon de crême foüettée ou en roche, ou crême de ſaint Gervais de Blois.

Mettez dans une grande terrine une chopine de Crême bien douce : foüettez bien cette crême avec une verge ; mêlez-y ce qu'il faut de ſucreen poudre, & une pincée de gomme adraganth juſqu'à ce qu'elle devienne épaiſſe comme du beurre ; dreſſez-la par morceaux ſur une aſſiete : elle ſe leve auſſi haut que l'on veut.

Vous pouvez en la foüettant y mêler, comme à l'autre, un peu d'eau de fleur d'orange, elle n'en ſera que meilleure.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de crême avec un demi-ſetier de lait doux, & environ demi-livre de ſucre caſſé par morceaux ; foüettez-la une bonne demi-heure, laiſſez-la repoſer au moins une heure, enſorte qu'elle ſoit épaiſſe de ſix doigts ; dreſſez-la ſur un plat.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de crême, foüettez-la cinq ou ſix coups, mettez-y beaucoup de ſucre en poudre ; foüettez-la encore autant : ajoûtez une pincée de gomme adraganth en poudre : foüettez encore cinq ou ſix coups. Dreſſez dans un plat avec ſucre deſſus.

Crême douce.

Mettez ſur le feu trois pintes de bon lait, faites-le boüillir, & lorſqu'il commence à monter, ôtez-le de deſſus le feu, & le laiſſez repoſer un moment. Mettez-y enſuite de l'eau de fleur d'orange, du ſucre, un peu de farine & de ſel ; faites cuire le tout doucement, & ſervez chaudement.

Autre façon.

Prenez trois pintes de lait nouveau, faites-le

boüillir ; quand il monte, ôtez-le de dessus le feu, laissez-le reposer un moment ; ôtez toute la crême qui est dessus, & la mettez dans un plat ; remettez-le lait sur le feu, & continuez la même opération jusqu'à ce que vous ayez retiré la quantité de crême qui vous est nécessaire. Mettez des eaux odoriférantes dans cette crême & la servez poudrée de sucre.

Crême blanche legere.

Faites boüillir pendant un demi quart d'heure trois demi-seriers de lait & deux onces de sucre, ôtez-le ensuite de dessus le feu, mettez-y deux blancs d'œuf bien foüettés, remuez le tout ensemble, remettez votre crême sur le feu, laissez-l'y prendre quatre ou cinq boüillons, en la foüettant toujours ; dressez-la ensuite dans un plat refroidie, arrosez-la d'eau de fleur d'orange, & la poudrez de sucre fin.

Vous pouvez aussi lui donner couleur avec la pelle rouge.

Crême à l'Italienne.

Faites boüillir une chopine de lait avec du sucre & un peu de canelle en bâton pour en relever le goût, & un grain de sel ; mettez trois ou quatre jaunes d'œufs frais dans une tourtiere & passez en même tems le lait avec les œufs trois ou quatre fois ; mettez ensuite la tourtiere au four ou bien au foyer, feu dessus & dessous, jusqu'à ce que la crême soit prise & bien cuite, puis servez chaudement.

Si pour cette crême ainsi que pour les autres on se sert de crême de lait, elle en sera beaucoup plus délicate.

Crême de Bordeaux.

Prenez des fromages à la crême bien frais & qui ne soient point salés, mettez-les dans un grand bassin, pilez-les, & les broyez avec un pilon ou rouleau, jettez environ quatre pintes

d'eau fraiche dedans, jettant de haut, doucement & en remuant toujours; levez la crême avec une cuiller, & servez avec du sucre.

Crême de Sédan.

Prenez une chopine de Crême bien douce, un demi-setier de bon lait, mettez l'un & l'autre dans une terrine avec un quarteron de sucre par morceaux, foüettez-les bien avec un petit balai, & lorsqu'elle est bien en écume, ne la foüettez plus qu'autour des bords; lorsque la mousse est bien épaisse, laissez-la reposer environ deux heures, & la tirez avec une cuiller; servez sans sucre dessus.

Crême veloutée.

Faites boüillir ensemble chopine de lait, chopine de créme & demi-livre de sucre: quand le lait monte, mettez-y un quarteron d'amandes douces, sept ou huit amandes ameres pelées, & bien pilées; ôtez la poële de dessus le feu, délayez bien les amandes dedans; mettez-y ensuite deux ou trois zests de citron; passez le tout à l'étamine, & quand il n'est plus que tiede, mettez-y de la présure, mettez ensuite votre crême sur un peu de cendre chaude, couvrez-la d'un plat, & mettez dessus quatre ou cinq charbons allumés. Quand elle est bien prise, mettez-la rafraîchir.

Autre maniere.

Faites boüillir dans une casserole un demi-setier de lait avec un morceau de canelle en bâton, des zests de citron, deux clous, du sucre à proportion, & un peu de sel; retirez ensuite votre casserole de dessus le fourneau, mettez-y trois demi-setiers de crême douce, pilez ensuite dans un mortier un quarteron d'amandes douces pelées, & une douzaine d'ameres, en les arrosant d'une goutte de lait de tems en tems. Quand elles sont bien pilées, délayez-les dans

dans la casserole où est la crême de lait, passez le tout dans une étamine sur un plat; mettez-y ensuite une goutte d'eau de fleurs d'orange, délayez-y gros comme un pois de présure; mettez ensuite votre crême dans le plat dont vous voulez vous servir, sur des cendres chaudes, & la couvrez d'un autre plat. Quand elle est prise, mettez-la refroidir; refroidie, servez-la pour Entremets.

Si vous voulez servir une crême veloutée de chocolat, il n'y a qu'à raper du chocolat sur une assiette, le faire fondre sur de la cendre chaude & le délayer ensuite dans la crême avant de la passer dans l'étamine, étant passé vous y mettrez de la présure, le reste comme ci-dessus.

Vous pouvez aussi la servir avec des jonquilles, une autre fois avec de la violette; & dans ce cas vous prendrez une pincée de fleurs de jonquilles ou une pincée de fleurs de violette, que vous mettrez dans la crême avant de la passer: le reste à l'ordinaire.

Crême Vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs, foüettez les bien, & les mettez dans une casserole avec sucre, lait & eau de fleurs d'orange; cela fait, versez le tout dans un plat, & le mettez sur le feu pour faire cuire votre crême avec du sucre, un peu de sel & de canelle. Quand elle est cuite, dorez-la avec la pelle rouge.

Crême à frire.

Délayez deux poignées de farine peu à peu avec une pinte de lait: mettez-y huit ou neuf blancs & jaunes d'œufs que vous battrez bien ensemble, & vous acheverez de mettre le reste de votre pinte de lait; étant delayé remuez le tout ensemble sur le fourneau jusqu'à ce que la crême soit formée. Mettez-y un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron hachée.

Quand elle eſt cuite, farinez ſur votre tour & verſez votre crême, qu'elle s'étende d'elle-même, quand elle ſera refroidie; elle doit être comme une omelette cuite; coupez-la par morceaux de la groſſeur que vous voudrez, & les faites frire avec de bon ſain-doux, quand ils ſont colorés, tirez-les, mettez-y du ſucre en poudre, & de l'eau de fleurs d'orange par deſſus; dreſſez votre crême dans un plat, & l'ayant glacée, ſi vous voulez avec la pelle rouge, ſervez chaudement.

Vous pouvez auſſi lorſque cette maniere de crême eſt étenduë ſur la table, avoir du beurre frais dans une poële, & la frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté, vous la verſerez ſur ſon plat, & la ferez couvrir doucement dans la poële pour lui faire prendre couleur de tous côtés, vous la ſucrerez, glacerez, & ſervirez de même chaudement pour Entremets.

Ces crêmes ſont bien meilleures & bien plus délicates, ſi au lieu de farine ordinaire, on employe de la farine de ris.

Crême brûlée.

Délayez bien dans une caſſerole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine, & peu à peu verſez-y du lait environ une chopine, ajoutez-y un peu de canelle en bâton & de l'écorce de citron verd hachée, & d'autre confit. (On peut auſſi y hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron, & alors on l'appelle *Crême brûlée à l'Orange.*)

Pour la faire plus délicate vous y pouvez mêler encore des piſtaches grillées, ou des amandes avec une goutte d'eau de fleur d'orange.

Cela fait, mettez votre crême ſur un four-

neau allumé, remuant toujours de peur qu'elle ne s'attache au fond.

Etant cuite, verſez-la dans un plat ſur un autre fourneau où vous la ferez cuire encore juſqu'à ce que vous voyez qu'elle s'attache au bord du plat ; alors ôtez-la de deſſus le feu ; poudrez-la bien de ſucre par-deſſus, outre celui que vous mettez dedans.

Prenez la pelle bien rouge, brûlez la crême afin qu'elle prenne une belle couleur d'or.

Pour garniture, ſervez vous de feüillantine, de petits fleurons ou méringues, ou autres découpures de pâte croquante.

Glacez votre crême, ſi vous voulez, ſinon ſervez ſans cela, toujours pour Entremets.

Crême panachée.

Prenez trois demi-ſetiers de crême, un demi-ſetier de lait, canelle, coriandre, zeſts de citron, du ſucre. Faites boüillir le tout enſemble pendant une demi-heure, paſſez enſuite cette crême au tamis & y mettez après ſix jaunes d'œufs délayés dans la crême ; repaſſez-la au tamis, quand elle eſt paſſée, vous délayez dedans biſcuits de chocolat & d'amandes ameres, fleurs d'orange pralinées, le tout en pouſſiere ; faites-la cuire au bain-marie, & la ſervez froide.

Crême Croquante.

Délayez quatre ou cinq jaunes d'œufs dans un plat avec une cuiller, & verſez-y à meſure du lait petit-à-petit, juſqu'à ce que votre plat ſoit preſque plein ; mettez-y enſuite du ſucre rapé avec un peu d'écorce de citron. Mettez votre plat ſur un fourneau allumé, remuez toujours avec la cuiller, juſqu'à ce que la crême ſoit un peu formée, qu'après cela le fourneau ne ſoit pas ſi ardent ; cependant remuant toujours avec la cuiller, jettez votre crême ſur le bord du plat, enſorte qu'il n'en reſte preſque point au fond ; ayez ſoin

qu'elle ne brule pas, qu'elle demeure ſeulement attachée au plat. Etant cuite, faites-lui prendre belle couleur avec la pelle rouge, & après vous détacherez avec la pointe d'un couteau tout ce qu'il y a de crême autour du plat; vous laiſſerez tout dans le même plat, & le mettrez encore ſécher un peu dans le four, de maniere que votre crême ſoit croquante.

Crême Pâtiſſiere.

Si vous en voulez faire pour pluſieurs fois, battez douze œufs blanc & jaune, mettez-y une bonne demi-livre de farine, battez bien le tout enſemble, ajoutez encore une douzaine d'œufs bien délayés avec le reſte; faites bouillir environ deux pintes & demie de lait dans une caſſerole. Quand il commencera à bouillir, verſez le tout dedans & remuez toujours; il y faut un peu de ſel, environ demi-livre de beurre, un peu de poivre blanc, faites bien cuire le tout, & prenez garde qu'il ne s'attache au fond.

Votre crême étant épaiſſie & cuite, verſez-la dans une autre caſſerole & la laiſſez refroidir.

Quand vous en voudrez faire des tourtes, prenez-en ce qu'il en faut & la mettez dans une caſſerole; vous l'y mêlerez bien avec la gache ou ſpatule & y ajouterez du ſucre & de l'écorce de citron hachée verte & confite, un peu d'eau de fleurs d'orange, quelques jaunes d'œufs, & les jours gras de la moëlle de bœuf ou de la graiſſe de bœuf fonduë.

Le tout étant bien paſſé & démêlé, formez vos tourtes d'une pâte de feüilletage, faites un petit rebord autour, après quoi vous y verſerez votre crême.

Quand la tourte ſera preſque cuite, glacez-la & ſervez pour Entremets.

Pour les jours maigres, au lieu de moëlle ou graiſſe de bœuf ſervez-vous de beurre fondu.

Crême à l'Angloiſe.

Prenez de la crême douce, faites-la boüillir un peu dans un plat; prenez enſuite la groſſeur d'un grain de blé de préſure, délayez-la avec du lait que vous jetterez dans votre crême.

Crême glacée.

Prenez une chopine de lait, un demi-ſetier de crême douce, ſix ou ſept onces de ſucre, & une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange; puis mettez le tout dans un vaiſſeau de terre ou de fer blanc ou autre pour faire glacer.

Crême ſans feu.

Rempliſſez un plat de lait de deſſus avec de la crême; ajoutez environ quatre cuilierées de ſucre rapé, délayez-y gros comme la tête d'une épingle de bonne préſure, & mettez enſuite dans un lieu frais; ſi la préſure eſt bonne, le lait prendra dans une heure. Quand on veut ſervir cette créme, il faut raper du ſucre deſſus, & y verſer dix ou douze gouttes d'eau de fleurs d'orange.

On peut y ajouter, ſi l'on veut, gros comme la pointe d'une aiguille de muſc.

Il y a encore pluſieurs ſortes de crémes que l'on trouvera ſous les noms particuliers.

CREME A LA PISTACHE, voyez *Piſtache.*
CREME DE PISTACHES GRILLÉES, v. *Piſtache.*
CREME D'AMANDES, voyez *Amande.*
CREME A L'EPINARS, voyez *Epinars.*
CREME DE BLANC DE CHAPON, voyez *Chapon.*
CREME DE CHOCOLAT, voyez *Chocolat.*
CREME DE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE, voyez *Chocolat.*
CREME DE CAFFÉ, voyez *Caffé.*
CREME DE RIS, voyez *Ris.*
CREME DE THÉ, voyez *Thé.*

CREPINE. Eſpece de farce dont voici la compoſition.

Prenez de la rouëlle de veau & un morceau de lard, faites-les blanchir dans le pot; étant refroidis, hachez-les avec de la panne ou bien avec de la graisse ou moëlle de bœuf, un blanc de ciboule, quelques rocamboles, sel, poivre & fines herbes; pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crême ou de lait, & des jaunes d'œufs, & même quelques champignons, si vous voulez; mettez ensuite cette farce dans des crépines, comme du boudin blanc; faites-les cuire dans une tourtiere à petit feu, proprement & de belle couleur, & les servez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

Autre Farce à la Crépine.

Faites cuire un chapon à la broche, ôtez-en les peaux, hachez-en le blanc avec champignons, trufes, jambon cuit, persil & un peu de basilic; pilez une douzaine de grains de coriandre avec deux clous; mettez-y la chair du chapon avec un oignon cuit sous la braise; pilez le tout ensemble, faites fondre à demi une demi-livre de panne coupée par petits morceaux, & retirez ensuite la casserole de dessus le feu; délayez six jaunes d'œufs dans une casserole avec un demi-setier de crême douce & un demi-setier de lait, & faites cuire sur un fourneau comme une crême. Quand elle est cuite, mettez dedans la panne à demi fonduë & la viande qui est pilée; delayez bien le tout ensemble & assaisonnez d'un bon goût.

Quand votre farce est froide, vous en farcissez des poulardes, chapons, dindons, poulets, *&c.* comme les poulardes à la crême, c'est-à-dire, lorsque votre poularde est cuite à la broche, vous en ôtez l'estomac, vous la remplissez de farce, vous la pliez dans une autre crépine, & la mettez dans une tourtiere ou plat d'argent; vous la frottez d'un œuf battu, la pannez d'une

mie de pain bien fine, & la faites cuire au four d'une belle couleur, & servez chaudement.

L'on fait de même toutes sortes de viandes à la crépine. On tend une crépine sur un plat d'argent ou sur une tourtiere, de façon qu'elle déborde de quatre ou cinq doigts tout autour; vous dresserez dessus votre crépine au fond de votre plat de la meme farce qu'il a été dit, comme un surtout, c'est-à-dire, que vous mettez au fond du plat de la farce, & que vous en faites un cordon tout autour; vous mettez ensuite un ragoût dedans de beccassines, cailles, foies gras, ris de veau, en un mot ce que vous voudrez; il faut que le ragoût soit froid, ensuite vous le couvrez de la même farce, & le pliez de la crepine; vous mettez ensuite un autre plat d'argent par-dessus pour la renverser, que votre crépine soit bien ronde; frottez-la d'un œuf battu & pannez d'une mie de pain bien fine, & la mettez ensuite cuire au four, qu'elle soit de belle couleur, & servez chaudement pour Entrée.

FOIE GRAS A LA CREPINE, voyez *Foie.*

ECLANCHE DE MOUTON A LA CREPINE, voyez *Eclanche.*

FOIES DE VEAU A LA CREPINE, voyez *Foie.*

CRESSON, *Nastursium.* Le cresson des jardins a la racine petite, blanche, fibreuse; il est par plusieurs feuilles en ailes finement découpées, de trois ou quatre pouces de longueur, & d'un gout agréable, chaud, piquant.

On fait assez communément entrer le cresson dans les salades; comme il est échauffant il tempere la froideur de la laituë & des autres herbes auxquelles on la mêle & aide la digestion.

Le cresson aquatique ainsi appellé, parce qu'il croît le long des ruisseaux, dans les marais & proche des fontaines, a les tiges à peu près de

la même hauteur que l'autre, mais creuſes, un peu courbées & d'un verd qui tire quelquefois ſur le roûge; il pouſſe des feüilles preſque rondes, perpétuellement vertes, & qui ſont rangées pluſieurs enſemble ſur une côte terminée par une ſeule feuille.

Le creſſon aquatique entre auſſi dans les ſalades, ainſi que le creſſon alenois ou de jardin; on le ſert communément mariné ſous les poulardes.

On doit choiſir l'un & l'autre nouveau, tendre, petit & d'un bon goût.

L'un & l'autre creſſon purifient le ſang, levent les obſtructions, ſont propres pour les maladies de la rate & pour le ſcorbut; ils échauffent beaucoup, & mettent les humeurs dans une forte agitation quand on en uſe avec excès.

Le creſſon alenois contient médiocrement d'huile & de phlegme, & beaucoup de ſel eſſentiel.

Le creſſon aquatique contient beaucoup d'huile, de ſel eſſentiel & de phlegme.

Ils conviennent l'un & l'autre en hiver aux vieillards, aux perſonnes phlegmatiques, aux mélancoliques & à tous ceux dont les humeurs ſont groſſieres & peu en mouvement.

Le creſſon aquatique eſt plus tendre en hiver qu'en été, & meilleur pour les ſalades.

Le creſſon alenois eſt plus âcre & plus piquant que l'aquatique, parce que ſes ſels ſont moins étendus par des parties phlegmatiques & moins embarraſſés par des parties huileuſes. On ne l'employe que dans les mêlures à cauſe de ſa trop grande âcreté, & l'on fait au contraire des ſalades avec le ſeul creſſon aquatique.

L'un & l'autre creſſon contiennent un ſel âcre fort incitif, pénétrant, capable de rarefier les humeurs groſſieres, de diſſoudre & d'atténuer

les ſucs viſqueux, de les chaſſer au dehors, & de produire tous les bons effets dont nous avons parlé, quand on en uſe modérément.

CRETE DE COQ. *Criſta galli.* Les crêtes de coq ſont un aliment auſſi ſain qu'agréable ; elles entrent dans les meilleurs ragoûts & dans les biſques. On en fait auſſi des particulieres pour Entremets, ſur-tout des crêtes farcies ou avec des ris de veau, ou avec des foies gras, ou avec des champignons & morilles, ou ſeules.

Crêtes de Coq farcies.

Choiſiſſez les plus belles & les plus grandes, faites-les cuire à demi ; ouvrez-les enſuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau ; farciſſez-les avec une farce de blanc de poulet ou de chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, ſel, poivre, muſcade & un jaune d'œuf farci ; faites-les cuire dans un plat avec un peu de boüillon épais, & quatre ou cinq champignons coupés par tranches ; délayez-y un jaune d'œuf cru, mettez-y un peu de jus & un peu de coulis clair, & ſervez.

Ragoût de Crêtes.

Paſſez-les dans une caſſerole ſur un fourneau avec un peu de lard fondu, des champignons & quelques trufes coupées par tranches & un bouquet, ſel & poivre ; moüillez enſuite de jus, & laiſſez cuire à petit feu. Votre ragoût cuit, dégraiſſez-le bien, liez-le de coulis de veau & de jambon, dreſſez-le proprement, & ſervez pour Entremets.

Ce ragoût ſert auſſi pour des Entrées, cuit à la braiſe.

Crêtes dreſſées au gratin

Prenez les plus belles crêtes, faites-les cuire à moitié dans un blanc ; fendez-les enſuite à moitié pour les farcir d'une farce faite de blanc de volaille, d'un morceau de lard blanchi, aſ-

ſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes hachées & liées de jaunes d'œufs. Quand elles ſont farcies, foncez une caſſerole de tranches de veau, arrangez deſſus les crêtes, couvrez-les de bardes de lard, la moitié d'un citron coupé par tranches, un peu de boüillon, ſel, poivre, un bouquet, & achevez de les cuire. Quand elles ſont cuites, mettez un bon coulis dans un plat, faites-le boüillir juſqu'à ce qu'il ſoit en caramel; dreſſez dans ce plat vos crêtes bien eſſuyées, comme ſi elles étoient ſur la tête d'un coq; faites-les tenir en faiſant boüillir le coulis à petit feu, juſqu'à ce qu'il ſoit en gratin, & ſervez avec une bonne ſauſſe claire.

CROQUANTE EN COURONNE. Mettez de la pâte ſur une caſſerole, mettez-y une couronne de France ou Impériale, ou tout autre le plus qu'il vous eſt poſſible, vous la dorez & la mettez cuire. Quand elle eſt cuite vous la garniſſez de confitures de couleur & de non pareilles, & la ſervez ſur un fond de croquante garni de confitures en parterre, parce que cette couronne eſt toute à jour.

Croquante de feüilletage.

Faites une abaiſſe de feuilletage, (voyez au mot *Feüilletage*, la maniere de la faire;) mettez-la ſur le cul d'une caſſerole de la grandeur dont vous voulez faire votre croquante ou tourtiere; decoupez votre abaiſſe avec tel deſſein que vous voudrez; faites-la cuire à moitié, poudrez-la enſuite de ſucre fin, ſur-tout dans les fentes de votre feüilletage, afin qu'il puiſſe ſe mettre en vitrage; remettez-la enſuite au four, ne la quittez point de vuë, obſervant que la glace ſoit belle; tirez-la enſuite & la laiſſez refroidir à moitié, détachez-la ſans la caſſer.

Faites une autre abaiſſe du même feüilletage, de la grandeur de deſſus, & la faites cuire. Cuite,

dreſſez-la dans le plat où vous voulez la ſervir ; & la beurrez de gelée de groſeilles ou autres confitures ; mettez votre croquante deſſus & la ſervez pour Entremets.

Croquante Vitrée.

Prenez deux onces de ſucre, ſix onces de farine au moins & une goute d'eau de fleurs d'orange, mais point d'œufs, parce que cela ſéche trop la pâte ; moüillez-la à l'eau, qu'elle ne ſoit ni trop molle ni trop dure ; prenez enſuite une caſſerole en dome que vous beurrez bien ; faites une abaiſſe de pâte, mettez-la ſur votre caſſerole, & la decoupez ou la bandez comme vous voudrez. Quand vous êtes prêt à la cuire, couvrez-la de ſucre en poudre par-tout à l'égalité de la pâte ; mettez-la enſuite au four pour qu'elle prenne belle couleur, laiſſez-la bien refroidir avant de la lever ; quand elle eſt froide, mettez la caſſerole ſur un fourneau, & votre croquante ſe détachera.

Quant au fond, vous pouvez le faire de pâte d'amandes, pourvu qu'il ſoit bon, comme une pâte de maſſepain. Quand vous voudrez la ſervir, vous mettrez des confitures de pluſieurs couleurs en deſſein dans le fond, ou ſimplement de la gelée de groſeilles, & la ſervirez de cette façon avec ſon couvercle pour Entremets.

CROQUETS. On appelle ainſi certain compoſé d'une farce délicate, formée comme on va le voir. On fait des croquets gros comme un œuf, d'autres gros comme une noix, on ſert les premiers pour Entrée du moins en Hors-d'œuvres, les autres pour Garniture.

Pour les faire, prenez des eſtomacs de poulardes, poulets, perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des trufes, des champignons, de la moelle, une mie de pain trempée

trempée dans du lait, toutes sortes de fines herbes avec un peu de fromage à la créme & de la crême de lait autant que vous le jugerez à propos ; le tout bien haché & assaisonné, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs.

Cette pâte ainsi faite, formez-en des croquets en rond, roulez-les dans un œuf battu, pannez-les en même tems; laissez les ensuite reposer sur un plat pour les frire après dans du sain-doux, & servez chaudement.

A l'égard des petits croquets, vous pouvez les faire de la même farce ou de toute autre, qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant de les faire frire avec une pâte à beignets; on peut aussi les fariner ou les panner.

On s'en sert pour garnir toute sorte de plat où il y aura des Entrées de volailles farcies, le tout servi chaudement.

CROQUET, *Mellitum crustulum*, se dit encore d'une espece de pain d'épice qui est fort mince, fort sec & fort dur, & qui croque sous la dent. Voyez *Pain d'Epice*, à l'article *Pain*.

CUISSON, *Coctura*. Action de la chaleur qui sert à cuire les viandes ou autre chose ; rien de tout ce qu'on apprête sur le feu ne peut être bon sans une parfaite cuisson.

On dit aussi la cuisson du sucre. Voyez au mot *Sucre*.

CULOTTE DE BŒUF. Gros morceau proche de la queuë appellé autrement le derriere du cimier ; c'est la piece la plus estimée du bœuf. Voyez au mot *Bœuf* ses qualités & ses propriétés.

Culotte de Bœuf roulée.

Desossez la culotte de bœuf, fendez-la ensuite, & l'étendez le plus que vous pourrez & la piquez de gros lard bien assaisonné, & de jambon.

Hachez & pilez dans un mortier blanc de volaille, lard, graisse de bœuf, jambon cuit, champignons, poivre, sel, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, un peu de mie de pain trempé dans de la créme avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Etendez ensuite cette farce sur votre piece de bœuf & l'ayant roulée des deux côtés ficelez-la bien.

Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, panais & carottes. Mettez votre piece de bœuf dessus, couvrez-la de tranches de bœuf & de bardes, avec mêmes assaisonnemens que dessous; couvrez votre marmite, & faites cuire feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Faites une sausse hachée avec du jambon coupé en dés, champignons, truffes, mousserons hachés, ciboules & persil; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & moüillez de jus; dégraissez bien votre sausse à demi-cuite, & la liez ensuite d'un coulis de veau & de jambon; prêt à servir, vous y mettez un anchois haché, avec un peu de capres.

Quand votre piéce de bœuf est cuite, égouttez la & la dressez dans un plat, votre sausse hachée par-dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi la servir avec un ragoût de ris de veau de & champignons. (Voyez au mot *Ris de veau*, la maniere de le faire,) ou bien avec un ragoût de concombres & de chicorée. (Voyez aux mots, *Concombre* & *Chicorée*, la maniere de faire l'un & l'autre.)

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

Choisissez une belle culotte que vous desossez, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise; faites avec une pinte de vin blanc, de

bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, ſel & poivre, quand elle eſt cuite à moitié, mettez y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou à leur défaut, ſervez vous d'oignons rouges. Quand la piece de bœuf eſt cuite, retirez-la, & après en avoir ôté la graiſſe, mettez-la dans un plat, les oignoins autour, avec une ſauſſe de belle couleur par-deſſus.

En la ſervant ainſi à la braiſe, vous pouvez la diverſifier avec différens ragoûts, & avec différentes ſauſſes.

Culotte de bœuf en ballon.

Choiſiſſez une forte culotte qui ſoit bien couverte, deſoſſez-la & en levez tous les filets, & prenez garde de percer du côté qu'elle eſt couverte; prenez auſſi du jambon, du lard coupé en filets, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché. Mettez ſel, poivre conçaſſé, trufes coupées en tranches, des piſtaches, quelques amandes. Faites un filet de bœuf, un lit de trufes, un lit de filets de bœuf, & à chaque lit quelques amandes & quelques piſtaches, & continuez ainſi juſqu'à la fin; couſez le ballon, & l'envelopez d'un linge bien ficelé, faites le cuire dans une braiſe de haut goût. Quand il eſt cuit, laiſſez le refroidir dans ſa braiſe, retirez-le enſuite pour le parer; & ſervez froid pour Entremets, ſur une ſerviette garnie de perſil, ſi vous voulez.

Culotte de bœuf au ſalpicon.

Prenez une culotte deſoſſée, faites-la cuire dans une braiſe avec toutes ſortes de bons aſſaiſonnemens comme tranches de veau, racines, oignons, vin blanc, un peu de bouillon, ſel, poivre, fines herbes, laiſſez la cuire ſept ou

huit heures, & la servez, avec un salpicon. (Voyez au mot *Salpicon*, la maniere de le faire.)

Culotte de bœuf garnie de choux & de saucisses.

Faites cuire à la braise une culotte desossée: Prenez deux choux coupés par quartiers, faites-les blanchir, ficelez-les & les mettez cuire à la braise avec la culotte; une demi heure avant de la retirer mettez-y cuire aussi une douzaine de saucisses.

Quand tout est cuit, dressez votre piece de bœuf sur un plat après l'avoir essuyée de sa graisse; garnissez-le tout de choux & de saucisses, & jettez par-dessus une bonne essence.

Vous pouvez aussi mettre les saucisses sur le gril, & les servir de même.

Culotte de bœuf à l'Angloise.

Faites la cuire à la braise envelopée d'une serviette & bien ficelée; foncez votre braise de tranches de veau, jambon, racines, oignons; assaisonnez de bon goût, & mouillez de bouillon. Quand elle est cuite, servez-la garnie de filets d'aloyau glacés & choux farcis, & mettez une bonne essence par-dessus.

Culotte de bœuf en écarlate.

Choisissez une bonne culotte bien mortifiée & bien couverte, & après l'avoir desossée, lardez la de gros lardons; assaisonnez d'épices pilées, coriandre, poivre long, gingembre, clous de girofle; prenez ensuite environ un quarteron de salpêtre bien pilé; frottez-la à différentes fois (pour la faire rougir) sans toucher du côté qu'elle est couverte, vous avez après environ un litron de sel pilé, une poignée de genievre, thin, basilic, raisonnablement, six feüilles de laurier; frotez bien votre piece de bœuf partout avec sel, genievre & fines herbes; couvrez la & la laissez au sel pendant huit

jours. Remplissez après la terrine d'eau, faites chauffer, & lavez bien votre piece de bœuf, couvrez-la ensuite de bardes de lard du côté qu'elle est couverte ; envelopez-la d'une serviette, & la ficelez ; foncez une marmite de tranches de bœuf, mettez dessus votre piece de bœuf avec des épices, ail, racines, oignons, fines herbes, de l'eau, un peu de boüillon, une bouteille de vin rouge, & faites cuire à la braise, dans laquelle vous la laisserez refroidir ; servez-la ensuite sur une serviette pour Entremets.

D.

DAIM, *Dama.* Cet Animal est trop connu pour qu'il soit besoin de le décrire. Comme cet Animal ne vit que de végétaux, ses sels ne sont pas fort exaltés ni sujets à la putréfaction alcaline ; mais l'exercice continuel qu'il se donne, exalte & volatilise en quelque degré ces memes sels.

La chair d'un daim qu'on a tué dans le tems qu'il étoit en repos, n'est pas la même que lorsqu'il est échauffé par l'éxercice ; les fibres de la premiere sont plus dures, sa chair plus serrée, & par conséquent plus difficile à digérer ; la seconde est plus tendre, plus aisée à digérer ; mais elle tend davantage à la putrefaction alcaline, que l'on peut cependant prévenir en saignant cet animal.

On regarde avec raison la chair du daim comme un excellent aliment pour toutes sortes de personnes.

Les parties du daim les plus estimées par les personnes délicates, sont celles de derriere. La chair du daim qu'on a châtré avant la sortie des cornes, est beaucoup meilleure, parce qu'elle est beaucoup plus tempérée, tant à l'égard de la chaleur que de la sécheresse.

On doit choisir le daim jeune, tendre, gras & bien nourri ; sa chair produit un bon suc & nourrit beaucoup ; quand il est trop vieux elle est dure & difficile à digérer.

Elle convient principalement en hiver aux vieillards, & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique, & qui abondent en humeurs pituiteuses ; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Daim rôti à la broche.

Lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilés, & le mettez tremper dans le vinaigre avec laurier, sel, tranches d'oignon & de citron ; faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant. Quand il est cuit, faites-y une sausse avec anchois, échalotes coupées, citron verd & farine frite, le tout dans le dégoût, & que vous lierez avec un coulis.

Daim à la broche avec une poivrade.

Piquez-le de même lard & le mettez à la marinade avec cinq ou six gousses d'ail ; faites-le rôtir ensuite envelopé de papier, & le mangez à la poivrade.

On sert le faon de daim de la même façon, excepté qu'il ne faut pas une marinade si forte.

On sert pour Entrée, si l'on veut, une cuisse de faon avec la croupe, moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade dessous:

Ou bien étant piquée de même lard, on la mange à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégoût, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, échalote coupée & coulis ; faites boüillir le tout à petit feu avec vin clairet ou vinaigre, & tournez de tems en tems le faon, afin qu'il en prenne le goût.

DARIOLE, *parva scribilata*, petite piece

de pâtisserie, qui se fait ainsi. On met dans un bassin ou une terrine, la quatriéme partie d'un litron de fleur de farine, on y casse deux œufs frais, qu'on délaye avec une cuiller, on y verse en les détrempant du lait petit à petit, on y met du sel à discretion avec du beurre frais. Le tout étant bien détrempé, on y ajoute une chopine de lait, ou autant de lait d'amandes, mais il faut alors que la dose de la farine soit plus forte.

Quand cela est fait, & réduit en maniere de crême, on en emplit de petites abaisses, qui doivent être de pâte fine, il faut avant que de les garnir les laisser essuyer à l'air afin que la pâte s'y affermisse. Quand les *Darioles* sont ainsi faites, on les met cuire au four, dont la chaleur doit être médiocre; & quand elles sont cuites, on met un petit morceau de beurre sur chacune, on les poudre de sucre, & on y verse un peu d'eau de fleurs d'orange ou d'eau rose: on les sert toutes chaudes.

La pâte qui sert pour les tartes est propre pour faire des abaisses, des darioles, flancs ou flanets.

Cette espece de pâtisserie est fort saine, & convient à tout le monde; aucun des ingrédiens dont elle est composée ne peut produire de mauvais effets.

DAUBE, *Condita caro lardo, vino & aromatis*, est un ragoût qui se mange froid, & qui est fort à la mode aujourd'hui. On sert des gigots de veau, de mouton, des poulets d'Inde, canards, oisons, chapons gras, perdrix & autres viandes à la daube. On en trouvera la façon sous ces différens articles.

Mais en général si on désire mettre à la daube de la chair de boucherie, par exemple, une tranche de bœuf épaisse de trois ou quatre doigts,

on la laiſſe mortifier, puis on la bat avec un rouleau de bois pour l'attendrir ; on en ôte la peau, on fait des entailles profondes dans la chair, on la larde près-à-près en long & en travers, comme ſi c'étoit pour mettre en pâte avec des lardons gros comme le doigt & aſſez long, qui ſoient enfermés comme on l'a dit.

Quand la viande eſt lardée, on peut l'enveloper d'un linge blanc, la mettre dans une terrine ou dans un pot avec de l'eau ſuffiſamment, du ſel, de fines herbes, du laurier, de la marjolaine, du clou de girofle, des marrons, ſi l'on veut un morceau de lard ou un quarteron de moëlle. Cette viande ſe cuit juſqu'à ce que le boüillon ſoit conſommé. On remplit le pot avec du vin qui ne ſoit pas froid; ſi l'on veut que la ſauſſe ſoit douce, on y ajoute du ſucre & de la canelle.

Mais dans du bœuf à la daube, quand il eſt cuit, il faut ſe contenter d'y mettre un peu de verjus ou de vinaigre, le vin le rendroit dur. Quand on mange cette daube dans ſa ſauſſe, c'eſt alors une compôte

Cette maniere d'aſſaiſonner les viandes, les rend ordinairement indigeſtes ; les tranches de lard & les lardons contribuent beaucoup à les rendre telles ; il eſt vrai que les épices & autres aſſaiſonnemens peuvent en faciliter la digeſtion ; mais s'ils y ſont prodigués, ils ne peuvent être que très-préjudiciables à la ſanté, puiſque par leur nature ils tendent à échauffer, & à allumer le ſang & les liqueurs, comme il eſt aiſé de s'en convaincre par l'examen de chaque aſſaiſonnement particulier.

DESOSSER, *exoſſare*. Les Cuiſiniers & les Pâtiſſiers déſoſſent les viandes pour les mettre en hachis. On fait des pâtés de lievres déſoſſés; il faut être verſé dans la cuiſine & dans la pâ-
tiſſerie

tisserie pour bien desosser une volaille ou autre piece de chair telle qu'elle soit.

DESSERT, *Bellaria*. Dernier service qu'on met sur la table, appellé aujourd'hui le fruit; il est ordinairement composé de fruits, de pâtisserie sucrée & fromage. Il y a de grands & de petits desserts; ceux-ci sont ordinaires chez les Bourgeois; les autres s'y servent aussi quelquefois dans des repas de cérémonie, & sont composés, outre ce qu'on a dit, de confitures séches & liquides, pâtes sucrées, compôtes de plusieurs sortes, gelées & oranges. Le dessert regarde un Chef-d'Office ou un autre qui en fait la fonction.

Le dessert chez les anciens Romains étoit le troisiéme service, & ils le servoient à peu près comme aujourd'hui, c'est-a-dire, des fruits de plusieurs sortes, à la différence des Grecs qui le composoient de viandes, car ces Peuples y donnoient des œufs, des grives, des lievres & des plats pleins de miel.

DESSERVIR, *Mensam auferre*. En terme de cuisine c'est ôter, lever le dessus de la table, les viandes ou le fruit qui restent. On dessert d'abord la viande, soit que ce soit au premier service, ou rôti, ou à l'Entremet.

Quand on dessert chaque service, il faut toujours présenter des assiettes; il y a des tables où l'on change entierement de couverts.

DINDE, *gallina Indica* ou *Numidica*. Sa chair a les mêmes propriétés & les mêmes qualités que le dindon. Voyez-y; & comme les autres volailles, on l'accommode en cuisine de différentes manieres.

Dinde grasse farcie de foies gras & trufes.

Prenez une petite *Dinde* grasse, flambez-la & la vuidez, de plus trois foies gras blanchis,

& coupés en dés; des trufes coupées de même & cuites dans du bouillon. Ces trufes étant à moitié cuites, on y met les foies gras, & du coulis, & on acheve de les faire cuire. Quand il n'y a presque plus de sausse, on laisse refroidir le tout pour le mettre dans le corps de la *Dinde* qu'on cout, afin que le ragoût n'en sorte point. On fait ensuite cuire cette *Dinde* à la broche, envelopée de bardes de lard & de papier; & lorsqu'elle est cuite, on la sert avec une bonne essence.

Dinde grasse aux Truffes.

Farcissez une petite dinde grasse de son foie, persil, ciboule, champignons, le tout haché, lard rapé, & liez de deux jaunes d'œuf, sel & poivre; on la fait cuire à la broche, & on la sert avec un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Trufes* la maniere de faire ce ragoût.)

Dinde grasse à la cardinale.

Prenez une *Dinde* grasse la plus petite que vous pourrez, flamblez-la & la vuidez, prenez son foie, que vous couperez avec des trufes, champignons, le tout en dés, & manierez avec lard rapé, sel, gros poivre; mettez le tout dans le corps de la *Dinde*: détachez ensuite la peau de l'estomac, mettez-y du beurre d'écrevisses; cousez la *Dinde*, troussez les pates en long, faites-la cuire à la broche, envelopée de bardes & de papier; quand elle est cuite à propos, servez dessus un coulis d'écrevisses.

DINDON, *coq dinde*, *gallus Indicus*. Animal assez connu & d'un très-grand usage parmi les alimens, il a été d'abord apporté de la Numidie & ensuite des Indes dont il a tiré son nom.

Cet animal contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair nourrit beaucoup : elle produit un aussi bon suc que celle du chapon & du poulet;

mais comme elle eſt plus ferme que la leur, elle fournit un aliment plus ſolide & plus durable, du reſte elle eſt à peu près de même nature; la femelle a la chair plus délicate que celle du mâle.

On doit choiſir le dindon jeune, tendre, gras & bien nourri. Quand il eſt un peu trop vieux, ſa chair eſt dure, coriace, & difficile à digérer.

Le Dindon convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, pourvû qu'il ait les conditions dont nous venons de parler. Voici les manieres différentes de l'apprêter en cuiſine.

Dindons, Dindonneaux & Dindes rôtis.

On les tuë, on les plume, on les laiſſe mortifier, on les vuide & on les trouſſe proprement, on les fait blanchir ſur la braiſe; étant blanchis & bien épluchés, on les ficele, on les pique de menu lard, on les met à la broche euvelopés de papier; on les fait cuire à propos. Etant preſque cuits, on retire la feüille de papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, on les tire de la broche & on les ſert chaudement.

Dindon en ballon.

Prenez un bon gros dindon qui ſoit tendre, levez-en la peau en prenant garde de la déchirer, & deſoſſez tout le reſte. Quand toute la chair eſt ôtée de deſſus la peau, mettez-la dans une petite caſſerole; mettez deſſus du lard pilé, de fines herbes hachées très-fines; mettez deſſus une couche de tous les filets du dindon coupés très-minces; ajoutez-y de fines herbes, un peu d'ail, des champignons coupés en tranches, du poivre concaſſé, très-peu de ſel, enſuite une couche de tranches de jambon coupées très-minces, & par-deſſus de fines herbes & des champignons coupés en tranches, après une couche de dindon, & ainſi juſqu'au bout en

finiſſant par les fines herbes. Il faut pliſſer la peau du dindon, la coudre avec une ficelle, & l'envelopper d'une étamine; foncez une marmite de bardes de lard, mettez deſſus le ballon avec quelques racines, oignons, champignons, un bouquet; moüillez-le de bon boüillon & le faites cuire à la braiſe; retirez-le & l'eſſuyez bien de ſa graiſſe, & le ſervez avec une bonne eſſence. On peut, ſi vous voulez, garnir le tour du ballon avec un cordon de choux-fleurs cuits dans un blanc à l'ordinaire; alors on met un morceau de beurre dans l'eſſence, & on ſert deſſus les choux-fleurs.

Dindon en ballon aux Huîtres.

On fait le dindon en ballon comme ci-deſſus; on le ſert après avec un ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître*, la maniere de le faire.)

Dindon aux Concombres.

On prend un dindonneau, on le flambe, on le vuide, on lui laiſſe les pates & les ailes, on le farcit d'une farce faite de ſon foie, perſil, ciboules, champignons hachés; lié de deux jaunes d'œufs; on le fait refaire dans de la graiſſe & cuire à la broche, & on le ſert avec un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombres*, la maniere de le faire.)

Dindon à la crême.

On prend un dindon ou deux, ſelon la grandeur du plat qu'on veut faire, on l'habille, on le met cuire à la broche; étant cuit, tirez-le & le laiſſez refroidir. On prend un morceau de noix de veau, on en ôte bien les peaux, on les coupe par morceaux avec un morceau de lard blanchi avec de la graiſſe de bœuf, une tetine de veau, quelques champignons, perſil, ciboules, fines herbes, fines épices, ſel, poivre; on met le tout ſur le feu. Quand il eſt cuit, on le met ſur une table & on le hache; on prend l'eſtomac

des dindons que l'on met avec cette farce ; le tout bien haché, on le met avec du pain boüilli dans du lait, six jaunes d'œufs, la moitié des blancs d'œufs fouettés en neige. Le tout bien pilé, on prend le plat qu'on veut servir, on y met de cette farce dans le fond; sur cette farce le dindon qu'on remplit de cette farce par un trou fait au milieu, on y met un petit ragoût fait de ris de veau, de crêtes, champignons. On couvre le petit ragoût, on rend le dindon aussi rond qu'on peut, on le panne de mie de pain fine, on le fait cuire au four ou dessous un couvercle de tourtiere ; étant cuit & de belle couleur, on le tire du feu, on le dégraisse, on nettoye le bord du plat, on met un peu d'essence à côté du dindon, & on le sert chaudement pour Entrée. Si l'on n'a pas de plat d'argent, on se sert d'une tourtiere longue, ensuite l'on dresse le dindon dans un plat.

Autre façon.

D'un dindon cuit à la broche, ôtez l'estomac, non les cuisses & les ailes; hachez cette viande & la mettez avec de la mie de pain déséchée dans de la crême avec graisse de bœuf & lard blanchi assaisonnés de sel & de poivre. Le tout pilé ensemble, remplissez le vuide que vous avez fait au dindon, unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez-le, faites-le cuire au four. Quand il est cuit & bien egoutté de sa graisse, on le sert avec une essence.

Dindon en salmi.

Troussez proprement un dindon, faites-le cuire à demi à la broche, coupez-le en piéces, mettez-le cuire dans une casserole avec du vin; ajoutez-y des trufes, des champignons hachés, un peu d'anchois, du sel & du poivre. Etant cuit, mettez-y un coulis de veau pour lier la sausse, & après l'avoir dégraissé servez-le pour Entrée

avec du jus d'orange. On le ſert encore à la ſauſſe au jambon comme d'autres piéces.

Dindon en daube.

On prend un vieux dindon gras, on lui trouſſe les pates dans le corps, on le larde de gros lard, on met du perſil, ciboules, pointe d'ail, épices mêlées de ſel & de poivre. On le met dans une marmite avec un peu de boüillon, un poiſſon d'eau de-vie; on le couvre de bardes de lard, que la braiſe ſoit bien nourrie, on y met auſſi deux oignons, deux racines, un bouquet; cela doit cuire à petit feu pendant cinq ou ſix heures; on laiſſe après ce dindon refroidir dans la braiſe, & la ſauſſe qui reſte & qui doit être figée eſt miſe dans le corps du dindon, & on couvre le deſſus du dindon de ſain-doux, & on le ſert froid pour Entremets.

Dindon farci.

On fait une farce avec du lard, ciboules, fines herbes; on a des dindons bien trouſſés, on détache la peau de deſſus l'eſtomac avec le doigt; on farcit cet endroit entre chair & peau & un peu dans le corps, & on le ficele bien, afin que la farce ne tombe point. Cela fait, on les embroche; étant rôtis, on les dreſſe dans un plat avec un ragoût fait de ris de veau, champignons, trufes, culs d'artichaux, crêtes, ſel, dans une caſſerole avec de bon beurre; on le mouille d'un jus de veau ou d'un bon boüillon gras ſeulement. Ce ragoût bien mitonné & cuit à propos, doit être lié d'un coulis de veau, & quand il eſt cuit & de bon goût, on le verſe ſur le dindon dréſſé dans le plat.

Dindon gras à la Perigord.

Prenez deux livres de trufes pelées, lavées & bien eſſuyées, maniez-les avec du lard rapé, ſel & gros poivre; de ces trufes on en farcit un dindon frais tué, couſez-le, trouſſez les pates

en long, laiſſez-le mortifier & prendre le goût des trufes pendant trois ou quatre jours; faites-le cuire enſuite à la broche envelopé de lard & de papier. Quand il eſt cuit à propos, ſervez deſſous une ſauſſe hachée aux trufes.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des dindons, trouſſez-les pour rôtir, & ne les faites pas blanchir; détachez la peau de deſſus l'eſtomac pour les pouvoir farcir; cette farce ſe fait avec du lard rapé cru, du perſil, de la ciboule & toutes ſortes de fines herbes; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier, & bien aſſaiſonné; on farcit les dindons entre la peau & la chair & un peu dans le corps; il les faut enſuite bien brocheter & les faire rôtir; étant rôtis on les dreſſe dans le plat, & on met un bon ragoût par-deſſus, compoſé de toutes ſortes de garnitures, & on le ſert chaudement.

Il s'en peut faire de même pour les poulets, pigeons & autres volailles; pour les déguiſer on les met encore à la braiſe; étant farcis comme on vient de dire; étant cuits on les égoutte, on les ſert avec un bon ragoût de trufes & de ris de veau, le tout bien paſſé, dégraiſſé & lié d'un bon coulis.

Dindons en filets.

On les accommode comme les poulets, & on les ſert de même, voyez-y; ou bien les filets étant cuits on les met en ragoût aux concombres paſſés au roux avec un coulis roux.

Dindon gras aux Anchois.

Prenez un dindon gras, flambez-le & le vuidez, & le farciſſez d'une farce faite de trois anchois, du foie du dindon, de perſil, ciboules, champignons, le tout bien haché, pilé, lié de trois jaunes d'œufs, du poivre, du ſel; trouſſez le dindon à l'ordinaire, faites-le cuire à la

broche envelopé de bardes de lard & de papier; prenez un citron & en coupez des zests, & les mettez dans une bonne essence; pressez le jus du citron dedans & servez dessus le dindon.

Dindons à l'essence & aux oignons.

Coupez de l'oignon par tranches, passez-les dans une casserole avec du lard; étant passées, égouttez un peu de la graisse, étant passées & égouttées de leurs jus, liez-les d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, passez-le à l'étamine & le remettez dans la casserole, les dindons doivent être rôtis bien ficelés aux ailes, sur l'estomac & aux cuisses; dressez-les dans un plat, jettez la sausse dessus, & le servez proprement.

Dindon gras à l'Estoufade.

On prend un petit dindon gras, on le flambe, on trousse les pates dans le corps, on l'applatit un peu, on fonce une casserole de veau & de jambon; on passe le dindon dans du lard fondu, on le met dans la casserole l'estomac en dessous, & dessus du persil, ciboules, champignons hachés & lard fondu, on le couvre de bardes de lard. Quand il est cuit on l'essuye de sa graisse, & on dégraisse la braise où il a cuit; on passe le jus au tamis, & on sert dessus le dindon avec un jus de citron.

Dindons aux Huîtres.

On fait cuire les dindons comme si on vouloit les mettre aux écrevisses, & au lieu d'un ragoût d'écrevisses on en fait un aux huîtres. Voyez au mot *Huître*, la maniere de faire ce ragoût.

Dindon en Globe.

On a un dindon gras qu'on flambe, on le fend par le dos, on le desosse à forfait; on prend ensuite le foie, quelques foies gras, trufes, champignons, une tranche de jambon; on coupe le tout en dés, on le manie avec sel, poivre,

lard rapé, persil, ciboules, pointe d'ail, le tout doit être haché très-fin; on remplit le dindon avec ce salpicon, il le faut coudre & l'arrondir comme une boule ; on pique le dessus qui doit être l'estomac, on le met cuire avec du bouillon, un bouquet, tranches de veau, un verre de vin de Champagne. Quand il est cuit, on le met sur un plat, on le tient chaudement, on passe la cuisson au tamis, on la dégraisse, on la fait réduire en glace ; on glace le dessus avec le dos d'une cuiller pour ne point gâter sa rondeur ; on ôte les ficelles & on le sert avec une sausse claire, un jus de citron.

Dindon Paillet à la ciboulette.

Prenez un dindonneau qui ne soit pas engraissé, farcissez-le de son foie comme celui aux concombres, & le faites cuire de même ; ayez une bonne essence où vous mettrez dedans de la ciboulette frisée, & servez dessus le dindonneau.

Pour friser de la ciboulette, on la coupe d'un travers de doigt, & on l'échicte avec une épingle, & on la jette à mesure dans de l'eau fraiche.

Dindon aux Ecrevisses.

On prend un dindon & on l'habille proprement ; étant vuidé, on passe le doigt entre peau & chair pour la détacher, ensuite on en ôte l'estomac dont on fait une farce avec le blanc, un peu de lard, un peu de graisse de bœuf, un peu de jambon, ciboules, champignons, trufes, le tout assaisonné de poivre, sel & muscade, on y met gros comme un ou deux œufs de mie de pain trempée dans de la créme avec une couple de jaunes d'œufs crus ; le tout haché ensemble & pilé dans le mortier, on en farcit le dindon, on y met un bon ragoût d'écrevisses dans le corps. Ce ragoût étant mis dans le corps, on bouche le dindon de la farce par les deux bouts, & on le cout ensuite ; on le brochette,

on le met à la broche bardé de tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard couvert d'une feüille de papier & ficelé.

Faites un ragoût d'écreviſſes, (voyez au mot *Ecreviſſes*, la maniere de le faire.) Votre dindon étant cuit, tirez-le de la broche, dreſſez-le dans un plat ſans bardes, le ragoût par-deſſus & ſervez chaudement.

Dindon accompagné.

Farciſſez votre dindon de même que celui aux écreviſſes, mettez dans le corps un ragoût de petits pigeons, ou cailles ou ortolans, fermez-le bien, ficelez-le & le mettez cuire à la braiſe; étant cuit faites un ragoût, ſoit de pigeons, cailles ou ortolans avec champignons, trufes, mouſſerons, morilles, crêtes, ris de veau, foies gras; mettez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & le paſſez ſur le fourneau, mouillez-le de jus & le laiſſez cuire à petit feu; étant cuit dégraiſſez-le, & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon. Quand le ragoût eſt de bon goût, s'il a de la pointe, tirez le dindon de la braiſe & le faites égoutter, pour enſuite le mettre dans un plat; jetter par-deſſus un ragoût & le ſervir chaudement. Si ce ragoût eſt de cailles, comme ordinairement elles ſe trouvent dures, faites-les cuire avec le dindon à la braiſe; paſſez ſeulement les garnitures, & mettez les cailles étant cuites dans le ragoût.

Dindon accompagné de jambon.

Le dindon cuit à la braiſe, faites un ſaingaras de jambon, que pour cela vous coupez par tranches, comme des petits fricandeaux; battez-les, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, couvrez-les & les mettez ſuer à petit feu ſur le fourneau. Lorſque ces tranches commencent de vouloir s'attacher, vous les moüillez de jus, &

les laiſſez mitonner; lorſqu'elles ſont cuites, vous les dégraiſſez bien, & les liez d'un bon coulis à l'ordinaire; tirez le dindon de dedans la marmite, & les laiſſez égoutter; enſuite mettez le dans un plat, garniſſez le tour de tranches de jambon; jettez un jus par-deſſus, & le ſervez chaudement; il ne faut pas que le jambon ſoit ſalé. S'il l'étoit avant que de le paſſer, il n'y a qu'à le faire deſſaler, pendant une heure dans un lait tiéde avant que de l'employer, & il ne faut que du maigre pour faire le ſaingaras.

Dindon aux marons, & petites ſauciſſes à la broche.

Prenez un dindon, épluchez-le & le vuidez, hachez-le de foie avec perſil, ciboule, du lard rapé, beurre, ſel, poivre, fines herbes; ayez des marons, épluchez-les & les mettez dans la braiſe pour faire quitter la petite peau, enſuite mêlez les marons avec la farce; mettez le tout dans le corps du dindon avec les petites ſauciſſes, & les faites refaire dans une caſſerole avec un morceau de beurre. Embrochez-le envelopé de bardes de lard & de papier; pendant qu'il cuit ayez d'autres marons épluchés, mettez-les dans une tourtiere feu deſſus & deſſous; ôtez leur petite peau, enſuite mettez-les dans une caſſerole avec du boüillon, & achevez de les faire cuire. Quand ils ſont cuits, ôtez le boüillon, mettez-y une demi cueillerée à pot d'eſſence, un peu de coulis, un peu de jus. Le dindon étant cuit, débrochez-le & le débardez pour le dreſſer dans un plat, & mettez les marons par-deſſus avec un jus de citron, & ſervez chaudement pour Entrée.

Dindon en galantine.

Prenez des dindons ſelon la quantité de galantines que vous voulez faire, (car chaque dindon doit former une galantine;) flambez-

les & les épluchez proprement ; fendez-les pardessus le dos, ôtez-en la peau le plus proprement que vous pourrez sans la casser ; prenez ensuite le blanc de ces volailles, & les coupez en filets avec du jambon en filets, du lard en filets, des pistaches en filets, arrangez le tout sur un plat, prenez le restant de la chair des dindons avec une noix de veau, un morceau de jambon ; coupez le tout en petits morceaux & les mettez sur une table avec persil, ciboules, fines herbes, fines épices, poivre, hachez le tout ensemble & y mettez des jaunes d'œufs ; pilez le tout dans un mortier, que cette farce soit d'un bon goût ; ensuite étendez les peaux des dindons sur une table, faites un lit de farce en dedans de cette peau de toute son étenduë, puis faites un filet du blanc du dindon, coupez un filet de jambon, un filet de lard, un filet de pistaches, un filet de jaunes d'œufs durs, si vous servez de ces galantines pour Entremets froids, ensuite un lit de farce par-dessus ; continuez de même jusqu'à ce que les peaux des dindons soient pleines, faites rejoindre ces peaux comme si elles étoient entieres & les cousez, après quoi prenez une marmite, garnissez-la de bardes de lard & de tranches de veau, arrangez-y les dindons & les assaisonnez, achevez de la couvrir dessus comme dessous, mettez-y une demi-bouteille de bon vin blanc, quelques gousses d'ail, du boüillon, & les mettez cuire feu dessus & dessous tout doucement ; il ne faut pas qu'ils soient trop cuits, dès-qu'ils le sont ôtez-les du feu & les laissez refroidir dans leur braise, afin qu'ils prennent du goût. On les sert entiers ou sur des serviettes, bâtonnés ou bien coupés en tranches ; ces tranches peuvent servir de garniture à quelques gros Entremets. Les dindons se servent aussi chauds, si on les sert pour Entrées avec

une essence de jambon par-dessus, ou bien coupés en tranches avec une essence.

Les chapons en galantines sont de même.

Dindon panné à l'estragon.

Prenez un dindon paillet mortifié, farcissez-le de son foie, & le faites cuire à la broche; quand il est cuit, délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de beurre fondu, frottez-en l'estomac du dindon, pannez-le; quand il aura pris belle couleur, servez-le avec une sausse à l'estragon. On prend pour cela de l'estragon qu'on fait blanchir; on le hache très-fin, & on le met dans une bonne essence avec un pain & demi de beurre de Vanvres; faites lier la sausse sur le feu & servez-le avec un jus de citron.

Dindon piqué de jambon à l'échalote.

Prenez un dindon paillet, faites-le refaire & le piqué de jambon comme si c'étoit du lard; couvrez-le de bardes de lard & de papier, faites-le cuire à la broche & le servez avec une essence où il y a de l'échalote hachée très-fine; ayez attention en coupant les lardons de jambon, de les couper dans la longueur du jambon, & non pas en travers comme le lard, parce qu'il casseroit.

Dindon à la Princesse.

Retroussez votre dindon, coupez-le en deux, mettez-le à la braise comme le chapon; étant cuit retirez-le & le pannez & le faites frire dans du sain-doux, il faut qu'il soit de belle couleur.

Cela fait dressez-le dans le plat & le servez avec une remolade faite avec des anchois, du persil, des capres hachées, un peu de ciboules, un jus de bœuf ou autres bons assaisonnemens.

Au lieu de le frire on peut seulement le mettre sur le gril & lui faire prendre couleur avec la pelle sur le feu. On sert de même des poulets, & toutes sortes de volailles; si on ne veut point

le mettre à la braiſe, on le fait cuire dans un pot en maniere de court-bouillon bien aſſaiſoné, après quoi on le panne, & on lui fait prendre couleur avec la pelle.

Dindon à la Provençale.

Ayez un dindon accommodé proprement & retrouſſé de même; mettez-le rôtir à la broche avec une barde de lard ſur l'eſtomac; pendant qu'il cuit faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau, perſil, ciboules hachées, ſel, poivre que vous paſſez à la caſſerole avec un peu de lard & de farine.

Cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées, un anchois & des olives deſoſſées avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaiſon.

Votre ragoût fait, dreſſez votre dindon dans un plat le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

On ſert de même les chapons, les poulets, les perdrix & les beccaſſes.

Dindon mariné.

Faites-le mariner pendant trois heures au verjus, jus de citron, ſel, poivre, clous, ciboules & laurier; faites enſuite une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs; trempez y votre dindon & le faites frire dans du lard fondu ou du ſain-doux, puis vous le ſervirez garni de perſil frit.

Pates de Dindon à la ſainte Menehoud.

Prenez dix-huit pates de dindon, ôtez-leur la peau & les faites cuire dans une braiſe blanche ou dans une ſainte menehoud. Quand elles ſont cuites & refroidies, ayez une farce fine que vous mettrez autour des pates, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain & les faites frire, que la friture ſoit bien chaude & la

farce bien liée, & ſervez ces pates garnies de perſil frit.

On peut encore quand elles ſont cuites & refroidies, les tremper dans une pâte à frire & les faire frire.

Ou bien après qu'elles ſont cuites & refroidies, avoir une ſainte menehoud bien liée; quand elle eſt froide les tremper dedans, les panner, les faire griller & les ſervir à ſec.

Potage de Dindonneaux aux oignons au baſilic.

Prenez des dindonneaux, épluchez-les, vuidez les, trouſſez-les proprement, & après les avoir laiſſé tremper dans pluſieurs eaux tiedes, faites-les blanchir, & les remettez dans de l'eau froide; eſſuyez-les enſuite dans un linge blanc, bardez-les d'une grande barde de lard, ficelez-les & les empotez dans une petite marmite avec de bon bouillon & les mettez cuire; prenez de petits oignons blancs, ſelon la quantité qu'il en faut pour la garniture du potage, pelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante, mettez-les cuire dans une petite marmite ou pot avec de bon boüillon; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez ſervir le potage; garniſſez le bord du plat d'un cordon des oignons en ôtant la premiere peau afin qu'ils ſoient plus blancs; tirez vos dindonneaux de la marmite, & les débardez & les dreſſez proprement ſur le potage; jettez par-deſſus un bon jus de veau clair & le ſervez chaudement.

Potage de Dindonneaux aux Ecreviſſes.

Préparez vos dindonneaux comme ci-deſſus, & les mettez cuire dans une petite marmite avec de bon boüillon; prenez des écreviſſes & les mettez cuire dans de l'eau, prenez-en la quantité qu'il en faut pour faire un cordon du tour du plat de votre potage; ôtez-en toutes les pates, épluchez la queuë, qu'elle ſe tienne au

corps de l'écreviſſe ; achevez d'éplucher le reſte des écreviſſes, mettez les queuës à part, ôtez le dedans des écreviſſes, & ne gardez que les coquilles ; prenez douze amandes douces, & les mettez dans de l'eau tiede & les pelez ; pilez-les dans un mortier & y mettez les coquilles d'écreviſſes, qu'il faut auſſi piler le plus qu'il eſt poſſible ; prenez deux livres de rouelles de veau, un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches, & garniſſez-en le fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais ; couvrez le tout & le mettez ſuer ſur un fourneau;& lorſqu'il eſt attaché à peu près comme un jus de veau, moüillez-le d'un bon boüillon qui ſoit fait, & y mettez quelques croûtes de pain, un peu de perſil & une ciboule entiere, & tant ſoit peu de fines herbes, des champignons & des trufes ; faites mitonner le tout enſemble juſqu'à ce que les tranches de veau ſoient cuites ; enſuite tirez les tranches de veau de dedans la caſſerole, & y délayez le coulis d'écreviſſes qui eſt dans le mortier, & le paſſez à l'étamine, il ne faut pas qu'il ſoit trop lié ; vuidez le dans une marmite & le mettez ſur des cendres chaudes ſans le faire boüillir pour qu'il ne tourne pas. Faites un ragoût, prenez les queuës des écreviſſes que vous avez épluchées, avec quelques petits champignons & trufes coupées par tranches ; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de veau, & y mettez ſix petits culs d'artichaux, mitonnez le tout enſemble ; étant cuites, liez le petit ragoût avec le coulis d'écreviſſes, il faut y en mettre amplement ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez ſervir le potage ; garniſſez le bord du plat des écreviſſes que vous avez épluchées, mettant le côté de la queuë en dedans du plat ; tirez les dindonneaux

dindonneaux de la marmite, déficelez-les, débardez-les & les servez proprement sur le potage; tirez la demi-douzaine de culs d'artichaux de votre ragoût, dressez-les sur le potage autour des dindonneaux; mettez du coulis d'écrevisses ce qu'il en faut dans le ragoût pour moüiller le potage; il faut que le potage & le ragoût soient d'un bon goût; jettez le ragoût & le coulis sur le potage, & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux au ris, aux Ecrevisses.

Faites cuire vos dindonneaux de la même maniere que ci-dessus; prenez une poignée de ris, épluchez-le & le lavez à plusieurs eaux; mettez-le égoutter & le faites sécher devant le feu, ensuite mettez-le dans une petite marmite & le moüillez de bon boüillon; faites-le crever à petit feu en le remuant de tems en tems; remettez-y du boüillon à plusieurs fois, passez les queuës d'écrevisses avec quelques champignons & trufes par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu & moüillez d'un peu de jus de veau. Il faut les mettre mitonner à petit feu, les bien dégraisser & les lier de coulis d'écrevisses; la maniere de le faire est marquée ci-dessus. On fait mitonner les croûtes dans le plat où l'on veut servir le potage; on tire les dindonneaux de la marmite, on les déficelle, on les débarde & on les dresse proprement sur le potage; on met un peu de coulis d'écrevisses dans le ris, il faut qu'il soit d'un bon goût; faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queuës d'écrevisses; on passe le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le potage & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux aux roux & aux oignons.

Prenez des dindonneaux, vuidez-les & les troussez proprement; détachez la peau de l'est-

tomac & la farciſſez d'une farce faite avec quelques blancs de volaille ou bien avec un morceau de veau, un peu de lard, & une tetine de veau blanchi, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-y quelques champignons, trufes, perſil, ciboules hachées, trois à quatre jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; le tout bien haché enſemble & pilé dans le mortier, farciſſez-en vos dindonneaux; arrêtez la peau & les faites blanchir dans l'eau boüillante, il ne faut les y laiſſer qu'un moment; retirez-les & les empotez dans une marmite pour les faire cuire; prenez des petits oignons, pelez-les & les faites frire dans du ſain-doux, juſqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur, & les retirez enſuite pour les laiſſer bien égoutter, & les mettre dans une petite marmite avec du boüillon & du jus de veau. Pendant qu'ils cuiſent, mettez des croûtes avec de bon boüillon dans le plat où vous voulez ſervir le potage; tirez les dindonneaux de la marmite, dreſſez-les proprement ſur le potage, & les garniſſez d'une bordure d'oignons; paſſez le boüillon où les oignons ont cuit dans un tamis, verſez-le ſur le potage avec un jus de veau, & s'il eſt de bon goût ſervez-le proprement.

Lorſqu'on veut ſervir le potage lié, au lieu de jus de veau, on y jette un coulis clair de veau & de jambon par-deſſus.

Potage de Dindon à la chicorée.

Faites blanchir dans de l'eau boüillante votre dindon plumé, vuidé & trouſſé proprement; faites-le tremper dans pluſieurs eaux tiedes, & les remettez enſuite dans l'eau froide; eſſuyez-le enſuite & l'épluchez bien; envelopez-le d'une grande barde de lard, & après l'avoir ficelé,

empotez-le dans une marmite avec de bon bouillon & le mettez cuire.

Prenez de la chicorée & la faites blanchir dans de l'eau boüillante ; retirez-la ensuite & la mettez dans de l'eau froide ; pressez-la, faites-en un paquet que vous mettez dans une petite marmite avec de bon boüillon pour faire cuire ; mitonnez des croûtes de bon boüillon dans un plat ; tirez le dindon de la marmite, ôtez les bardes & la ficelle, & le dressez proprement sur le potage ; faites une bordure autour avec la chicorée, jettez un jus de veau clair dessus, & servez chaudement.

Le potage de dindon au céleri se fait de la même maniere.

Pâté de Dindon.

Lardez de gros lard bien assaisonné votre dindon proprement habillé, & après l'avoir battu sur l'estomac, rangez-le sur une abaisse de pâte fine garnie de bon beurre frais, bardes de lard, sel & poivre ; couvrez votre pâté d'une autre abaisse, & quand il est cuit servez-le pour Entrée.

Pâté de Dindon farci.

Votre dindon apprêté, comme on vient de le dire, & lardé, prenez-en le foie avec du lard cru, persil, ciboules, fines herbes ; le tout bien haché & bien assaisonné avec trufes, champignons & moëlle, pilez le tout ensemble dans le mortier, farcissez-en le corps de votre dindon, & gardez un peu de farce pour mettre dessous ; faites une bonne pâte, dressez votre pâté, mettez ce qui vous reste de farce sur l'abaisse ; arrangez-y votre dindon bien assaisonné, mettez-y une feüille de laurier, couvrez-le de tranches de veau & de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse, & mettez cuire.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau

& bardes de lard ; dégraissez-le bien, mettez-y un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, *&c.* (Voyez à l'article *Ris de Veau*, la maniere de le faire,) & servez chaudement.

On sert aussi ce pâté quand il est bien dégraissé avec un coulis clair de veau & de jambon seulement sans ragoût. (Voyez au mot *Veau*, la maniere de le faire.)

Pâté de Dindonneaux aux trufes vertes.

Prenez deux dindonneaux bien épluchés & proprement habillés, faites-les refaire & les piquez de gros lard & de jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées.

Pilez dans un mortier leurs foies avec du lard rapé, trufes, persil & ciboules, sel, poivre, fines herbes & fines épices ; remplissez de cette farce le corps de vos dindonneaux, faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, mettez-la sur une feüille de papier beurré ; dressez le pâté de la grandeur de vos dindonneaux ; mettez au fond un peu de lard pilé, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; arrangez-y vos dindonneaux avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; couvrez-les de tranches de veau bien minces comme des fricandeaux de bardes de lard avec un morceau de beurre frais ; couvrez ensuite de l'autre abaisse, & mettez cuire au four pendant cinq ou six heures.

Faites ensuite un ragoût de trufes qui ne soit pas trop lié. (Voyez au mot *Trufes*, la maniere de le faire.)

Quand le pâté est cuit, ôtez la feüille de papier de dessous, découvrez-le, tirez-en les bardes de lard & les tranches de veau, dégraissez-le bien, vuidez-y votre ragoût de trufes, & servez chaudement pour Entrée.

L'on peut mettre dans ces pâtés des morceaux

de filets de bœufs, de mouton ou bien de veau.

L'on ſert ce même pâté au lieu de trufes, aux huîtres ou bien aux écreviſſes. (Voyez la maniere de faire ces deux ragoûts ſous les articles particuliers, *Huître & Ecreviſſe.*

Pâté de Dindon froid.

Votre dindon proprement habillé, faites-le refaire, piquez-le de gros lard & de jambon aſſaiſonnés de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, perſil & ciboules hachées; pilez-en le foie avec une trufe verte hachée & du lard rapé avec un peu de ſel & de poivre; rempliſſez de cette farce le corps de votre dindon.

Faites une abaiſſe de pâte commune, (voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire;) faites-y un lit de lard pilé, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, une feüille de laurier; arrangez-y votre dindon avec des trufes vertes pelées; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, mettez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais, garniſſez bien de bardes de lard; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, frotez-le d'œuf & faites cuire au four l'eſpace de quatre heures; (faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve.)

Quand il eſt cuit, bouchez le trou & le laiſſez refroidir, ôtez le papier de deſſous, ſervez dans un plat ſur une ſerviette blanche pour Entremets.

Autre Pâté de Dindon.

Trouſſez proprement votre dindon & lui caſſez les os; piquez-le de gros lard & de jambon, aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices; rangez-le ſur une abaiſſe de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé avec ſel, poivre, fines herbes & fines épices; ayant couvert & façonné proprement votre pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, ſuivant le degré de chaleur.

Ailerons de Dindons à la Destrées.

On prend des peaux de poulets, ou de poulardes, c'est ce que l'on peut faire quand on dépéce des poulets, ou des poulardes, pour faire des fricassées, ou pour tirer des filets. On prend des moules de cuivre faits en ailerons de dindon; on met des peaux dessus, & on les remplit d'une bonne farce fine, ou des filets de volaille, mis dans un béchamel, envelopés avec les peaux, & colés avec de l'œuf battu; on les fait cuire au four un quart d'heure; quand ils sont cuits à propos, & de belle couleur, on les ôte des moules, il faut prendre garde de leur conserver la forme d'ailerons, en les mettant dans le plat, qu'on doit servir avec une sausse au vin de champagne.

Ailerons à la Stanislas.

Prenez des ailerons de dindons ou de poulardes bien échaudés, passez-les avec des trufes, champignons, ris de veau, un bouquet, deux pains de beurre de Vanvre, ou autre en même quantité, moüillez avec un demi verre de vin de Champagne, un peu de réduction, du bouillon, deux cuillerées de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez-le. Quand il est cuit, & assaisonné de bon goût, dressez le ragoût dans le plat sans la sausse, ayez des cornichons coupés en long, & blanchis, bien égouttés sur un tamis, faites-les échauffer dans la sausse. Mettez les autour du ragoût en cordon; servez la sausse par-dessus.

Ailerons de dindons au blanc.

Prenez dix ou douze ailerons, échaudez-les, faites-les blanchir, parez-les des bouts, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, des champignons coupés en dés, un bouquet; passez-les, & les singez, assaissonnez de bon goût, faites les cui-

re à petit feu, Degraiſſez-les, liez-les de crême & de jaunes d'œuf, & les ſervez avec un jus de citron.

Ailerons de dindon en crépine.

Prenez dix à douze ailerons; faites-les blanchir, parez-les, & faites-les cuire dans une bonne braiſe, retirez-les, & les mettez refroidir; ayez une farce faite avec blanc de volaille cuite, lard & graiſſe de bœuf blanchie, ſel, poivre perſil, ciboules & champignons, le tout haché, liez de cinq jaunes d'œufs. Farciſſez-en les ailerons tout autour, & les envelopez d'un morceau de crépine, que vous faites tenir avec de l'œuf battu. Pannez-les & les faites cuire de belle couleur, pour les ſervir garnies de perſil frit, Ou bien on les fait griller & on les ſert avec une eſſence claire.

Ailerons de dindon au vin de Champagne.

Mettez des ailerons dans une caſſerole avec des bouquets de fines herbes, une tranche de jambon, une cuillerée de bon boüillon; faites cuire les ailerons à très-petit feu, à moitié de la cuiſſon, mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait boüillir & écumer. Quand les ailerons ſont preſque cuits, mettez-y du coulis pour lier la ſauſſe, dégraiſſez la bien; goutez la pour voir ſi elle eſt de bon goût; Il faut que la ſauſſe ſoit claire & courte, & on ſert deſſus les aîlerons

Ailerons de dindon à la ſainte menehoud.

Blanchiſſez vos ailerons, parez-les, & les faites cuire dans une bonne braiſe, retirez-les & les trempez dans des œufs battus, pannez-les & les trempez dans de la graiſſe, repannez-les, & les faites griller, de belle couleur, pour les ſervir avec une eſſence, ou une remoulade.

Ailerons de dindon aux petits pois.

Faites blanchir huit ailerons, parez les, met-

tez-les dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, du bon boüillon; faites boüillir les ailerons, & à moitié de la cuisson mettez-y un litron de petits pois, un morceau de beurre, gros comme un œuf, un peu de coulis, un peu de jus. Quand ils sont cuits, dégraissez le ragoût, & l'assaissonnez à propos avec un peu de sel; on y peut mettre gros comme une noix de sucre.

Ailerons au Parmesan.

Mettez dix ailerons dans une casserole, après l'avoir foncée de veau & de jambon, un bouquet, du lard fondu; couvrez les ailerons de bardes de lard, faites-les cuire sur la cendre chaude, retirez-les ensuite; dégraissez bien la sausse où ils sont cuits: mettez-y un peu de coulis, & la passez au tamis, prenez ensuite le plat où vous devez servir; mettez-y un peu de cette sausse au fond, par-dessus du parmesan rapé, dressez par dessus les ailerons, prenez ensuite le reste de la sausse, mettez-la par-tout dessus les ailerons, & couvrez de parmesan. Mettez de plus votre plat sur un fourneau, pour le faire un peu attacher, & glacez le dessus avec une pelle rouge.

Ailerons de dindon aux navets.

Echaudez douze ailerons, faites-les blanchir, & cuire dans une bonne braise avec lard, racines, oignons, bouillon, un bouquet, une moitié de citron coupé en tranches. Qand les ailerons sont cuits, vous les servez avec un ragoût de navets, que vous prenez des navets, que vous tournez en façon d'amandes, vous les faites blanchir & cuire, moitié jus, moitié boüillon; mettez-les après dans une bonne essence, & servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon aux huîtres.

Faites blanchir dix ailerons, parez-les, foncez

cez une casserole de veau & de jambon, mettez les ailerons dessus un bouquet de fines herbes, sel, poivre, couvrez de bardes de lard, moüillez d'un peu de boüillon, faites-les cuire à la braise, retirez ensuite les ailerons; quand ils sont cuits, dégraissez la braise, où ils sont cuits; que la sauce soit courte, passez la au tamis, & la mettez dans le ragoût d'huîtres, comme il est marqué aux dindons en balons aux huîtres; servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon frits.

Faites cuire dix ailerons dans une bonne braise bien nourrie, qu'elle soit un peu de haut goût; mettez-les après refroidir, trempez les dans des œufs battus, pannez-les, & les faites cuire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit.

Ailerons de dindon à l'essence.

Prenez douze ailerons échaudés, piquez-les, faites-les blanchir, & les mettez cuire avec du boüillon, une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons entiers, faites-les cuire, & les faites glacer, comme un fricandeau, & les finissez de méme.

Ailerons aux Ecrevisses.

Prenez une casserole que vous foncez de veau & de jambon, mettez dessus huit ailerons, & huit belles écrevisses; assaisonnez de sel, poivre, lard fondu, couvrez de bardes de lard, un bouquet de fines herbes, une pointe d'ail, sel, poivre très-peu, faites-les cuire sur la cendre chaude, retirez après les ailerons & les écrevisses, que vous dressez sur un plat. Mettez du coulis dans votre braise, dégraissez-le bien sur le feu, passez-le au tamis & le servez sur les ailerons avec un jus de citron.

Ailerons de dindon à l'Espagnole.

Faites blanchir, & ensuite cuire vos ailerons dans une braise; comme ci-dessus: servez les

avec une ſauſſe à l'Eſpagnole ; mettez dans une caſſerole des tranches de veau & de jambon, quelques racines, oignons ; faites ſuer & glacer ; moüillez avec de bon boüillon, une demi-bouteille de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile, de la coriandre, une gouſſe d'ail. Faites boüillir long-tems, ne dégraiſſez qu'à la fin : quand la ſauſſe eſt aſſez réduite, paſſez-la au tamis, & ſervez deſſus les ailerons.

Autre façon à l'Eſpagnole.

Foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, & mettez deſſus les ailerons ; après les avoir blanchis & parés, mettez par-deſſus de l'huile, ſel, champignons ; couvrez de bardes de lard, un bouquet, & faites cuire à la braiſe. Quand ils ſont à moitié de la cuiſſon, mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne ; après l'avoir fait boüillir & écumé, une gouſſe d'ail, de la coriandre, du coulis, finiſſez de cuire les aîlerons. Quand ils le ſont, il faut dégraiſſer, & faire réduire la ſauſſe, de façon qu'elle ne ſoit pas trop claire. Retirez les ailerons, paſſez la ſauſſe au tamis, & ſervez ſur les ailerons.

Ailerons au four aux petits oignons.

Foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez deſſus vos ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard, ajoutez un bouquet, moüillez de boüillon, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre ; à moitié de cuiſſon, mettez-y de petits oignons blancs blanchis à l'eau boüillante. Quand le tout eſt cuit, retirez les ailerons & les oignons, paſſez la ſauſſe au tamis, faites-la lier ſur le feu avec un blond de veau & de jaunes d'œufs ; mettez-en une partie dans un plat, de la mie de pain & du parmeſan rapé par-deſſus, enſuite les ailerons, avec les oignons ; arroſez du reſte de la ſauſſe, pannez de mie de pain &

de parmesan, faites prendre couleur au four, égouttez la graisse & servez à courte sausse.

Ailerons de dindon en fricassée de Poulets.

Mettez dans une casserole vos ailerons échaudés & blanchis avec bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, clous, champignons. Le tout passé sur le feu, mettez-y une pincée de farine, moüillez de boüillon & de vin blanc, assaisonnez de sel & gros poivre, faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, la sausse réduite, liez avec des jaunes d'œufs & de la créme, un filet de vinaigre blanc en servant.

On a vu au commencement de cet article les qualités & les propriétés de la chair de dindon ; cet aliment très-sain par lui-même, de quelque maniere qu'on l'apprête ne peut produire de mauvais effets que par l'excès des assaisonnemens.

DISSECTION des viandes. L'art de couper proprement les viandes est une chose si nécessaire que nous ne saurions nous dispenser d'en dire ici deux mots, en faveur de ceux qui sont obligés de servir à table.

Bœuf boüilli & rôti.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queuë est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

Pour l'aloyau après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au dessus du filet, vous coupez le filet par tranches minces & en travers. La viande qui est de l'autre côté de l'os se coupe de même.

La tranche & le gite se coupent en travers.

Toutes les langues ainſi que celle de bœuf ſe coupent en travers & par tranches : du côté du gros bout ſont les morceaux les plus tendres.

Le trumeau dont la chair eſt pleine de cartilages & courte doit être bien cuit, & ſe ſert à la cuiller.

Mouton.

Le ros de biff & le gigot de mouton ſe coupent en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches ſe trouve du côté du nerf que l'on appelle la souſnoix extérieure. Le côté de la queuë ſur la croupe ſe coupe par aiguillettes & ſe ſert pour un morceau délicat.

Le carré ſe ſert par côtelettes.

L'épaule ſe coupe par tranches deſſus & deſſous.

La poitrine ; après avoir enlevé la peau qui eſt ſur les tendrons vous la coupez par côtes en prenant les endroits où le couteau ne réſiſte pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau ſe diſſequent de la même façon.

Veau.

La longe. Vous coupez le filet par petites tranches en travers, & enſuite le rognon par morceaux pour le ſervir à ceux qui l'aiment. Sous le rognon dans l'intérieur de la longe ſe trouve un petit filet très délicat.

Le quaſi ſe coupe par petits morceaux avec ſes petits os, les jointures en ſont marquées

Le cuiſſeau. Dans le cuiſſeau rôti il n'y a que les noix de tendres, celle de deſſous eſt la plus eſtimée.

La poitrine ; après avoir découvert les tendrons d'une peau charnuë qui les couvre ſe coupe en travers, pour ſéparer les côtes d'avec les

tendrons, ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes en prenant bien le joint, ou en filet comme la longe.

L'épaule se coupe dessus & dessous par tranches; au dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix envelopée de graisse que l'on sert comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau les morceaux les plus estimés sont les yeux, les oreilles, la cervelle. Coupez ensuite la langue par morceau, ensuite les bajoues.

Le chevreuil & le dain se servent & se coupent comme le veau.

Cochon.

La hure se coupe du côté des oreilles jusqu'aux bajoues, le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échinée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers & toujours du maigre avec du gras

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

Marcassin & cochon de lait.

Vous coupez la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite; vous levez après la peau pour la servir toute croquante; les jambes, les côtes, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats. L'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y est attaché se sert par petits morceaux.

Volaille & gibier.

Les morceaux les plus honnêtes à présenter

ſont les ailes, enſuite les blancs pour la volaille rôtie ; pour celle qui eſt boüillie, les cuiſſes ſe préſentent les premieres.

La diſſection ſe fait en prenant l'aile de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette; prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aile qui cede aiſément ; vous levez enſuite la cuiſſe du même côté en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure. La même opération ſe pratique de l'autre côté ; vous coupez enſuite l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux.

On diſſéque de même les poulets, les poulardes, les faiſans, les perdrix les beccaſſes ; les morceaux les plus délicats du faiſan ſont les blancs de l'eſtomac & les cuiſſes ; dans la beccaſſe, la cuiſſe eſt la plus eſtimée.

Le pigeon quand il eſt gros ſe peut couper comme la viande blanche ; quand il eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes, ou bien en deux morceaux en travers.

L'oiſeau de riviere & le canard ſe coupent ſur l'eſtomac par filets ; on leve enſuite les ailes, les cuiſſes & la carcaſſe.

Dans les lapreaux le plus eſtimé eſt le filet ; on commence à le fendre depuis le cou en deſcendant le long de l'épine du dos, après qu'il eſt levé vous le coupez par morceaux en travers ; les petits filets du dedans ſont excellens.

Les levreaux ſe coupent & ſe ſervent de la façon que les lapreaux.

DORURE. Pour donner de la couleur à la pâtiſſerie, pour la faire, battez enſemble des jaunes d'œufs & des blancs comme pour faire une omelette ; ſi vous voulez que la dorure ſoit forte, il ſuffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes. Si vous voulez que la do-

rure ſoit pâle, vous ne prendrez que le jaune des œufs que vous délayerez avec un peu d'eau.

Pour employer la dorure, moüillez-en une plume, ou une petite broſſe douce, ou un balet de plume ou de ſoie de porc & dorez votre pâtiſſerie.

En carême, quand on ne peut pas ſe ſervir d'œufs on ſe ſert de ſafran, ou de fleur de ſouci, ou d'œufs de brochet.

E.

EAU, *Aqua*. La meilleure eau eſt celle qui n'a point de ſaveur, qui ne croupit point, comme celle des lacs ou des étangs, & qui n'eſt point chargée ou corrompuë comme celle des marais ou des lieux bas qui ſont entierement à l'abri des vents. On fait encore plus de cas de l'eau de fontaine, dont la ſource eſt vive que des autres. Les eaux les plus ſalubres après celles-ci, ſont les eaux de riviere, ſi elles ſont pures, ſi elles ne reçoivent point la décharge des égoûts publics, & ſi des foſſés ou des cloaques n'y portent point les ordures des villes.

Il ne faut point boire des eaux de rivieres froides, glacées ou enflées par des neiges fonduës, non plus que de celles qui ſont bourbeuſes, dont le lit eſt parſemé de foſſes profondes & limoneuſes, ou qui coulent aux environs de quelques fontaines chaudes.

La meilleure eau eſt celle qui s'échauffe promptement, qui ſe refroidit de même, qui n'a aucune qualité ſenſible ni à l'odorat ni au goût, & dans laquelle les légumes ſe cuiſent facilement & promptement.

L'eau de citerne, dit M. Andry, eſt la meilleure de toutes, parce que c'eſt une eau ſubtile

& délicate qui en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avoit de groſſier & de terreſtre, ſurtout quand la citerne d'où on l'a tire a été remplie dans l'été & dans l'automne, parce qu'alors le nitre de l'air n'eſt pas ſi groſſier que dans les autres ſaiſons, & conſéquemment les eaux ſont meilleures, ce qui eſt généralement conforme à l'expérience.

L'eau de riviere eſt meilleure que l'eau de puits, parce que celle-là ſe ſubtiliſe en roulant & s'affine davantage. Celle d'étang eſt très-mauvaiſe par une raiſon contraire.

L'eau conſervée quelque tems eſt meilleure que celle qui vient d'être puiſée, parce que par le repos elle ſe décharge de ſes parties terreſtres.

Les vaiſſeaux les plus propres pour conſerver l'eau, ſont ceux de verre, de terre & de bois; mais ceux de bois ſont moins ſains, parce que l'eau en diſſout les parties ligneuſes & ſalines qui la corrompent en peu de tems.

Quand on eſt obligé de boire des eaux de riviere fournies par des glaces & par des neiges fonduës, on doit avoir grand ſoin de les filtrer avant de s'en ſervir, ou d'en corriger la mauvaiſe qualité par un peu de vin, quand même on ne ſeroit accoutumé à boire que de l'eau.

L'eau de fontaine & celle de puits ſont ordinairement claires, pures & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles ſe ſont dépurées & débarraſſées des parties groſſieres qu'elles pouvoient contenir, & qui empêchoient leur limpidité. Ces eaux ont différentes vertus ſuivant les différentes altérations qu'elles ont ſubies dans les terres où elles ont paſſé. Les unes telles que celles dont nous nous ſervons, ont toutes les qualités d'une eau ſalutaire; les autres en paſſant entre des pierres

très-froides, deviennent crues & ſe chargent de certaines parties qui les rendent condenſantes, propres à exciter des coagulations, des obſtructions.

L'eau convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux ſanguins.

La qualité propre de l'eau eſt de délayer, de détremper, de diſſoudre; conſéquemment l'uſage modéré en eſt ſalutaire, puiſque la plupart des maladies qui troublent l'économie du corps ne viennent que de coagulation & d'obſtruction.

L'eau délaye le ſang & toutes les liqueurs; elle en adoucit l'acreté, elle en prévient ou calme l'effervefcence & conſerve par ce moyen le baume du ſang qui ſe diſſiperoit; elle entretient les parties ſimples & pliantes, ou les rend telles quand elles ont perdu leur ſoupleſſe; elle dégage les eſprits trop concentrés, elle ſert de véhicule aux alimens ſolides, elle aide à l'action de la ſalive ſur les alimens, & contribuë par conſéquent d'une maniere conſidérable à la digeſtion.

Que le détail de tant d'effets ſalutaires produits par l'eau, ne faſſe pas conclure, comme ont fait quelques auteurs, que l'on en peut boire avec excès, & que l'on en doit faire ſon unique boiſſon; on n'en doit attendre de grands avantages, qu'autant qu'on en boit avec modération.

L'eau délaye le ſang, mais elle pourroit le délayer avec excès; il faut donc en boire avec meſure; elle prévient ou calme l'effervefcence des humeurs, mais elle peut les trop rallentir; elle entretient les parties ſouples, mais elle peut auſſi les relâcher; elle diſſout les ſels, mais elle peut les noyer; elle dévelope le levain de la ſalive, mais elle peut l'affoiblir; elle dégage

les eſprits trop concentrés, mais elle peut les abſorber après les avoir dégagés. Quand ils ſont peu abondans l'eau peſante de ſa nature les éteint, ſi on n'a ſoin de l'animer par le mélange de quelque liqueur ſpiritueuſe, du vin par exemple qui en empêche la trop grande peſanteur.

Outre cela l'eau pure, comme toutes les nourritures trop aqueuſes, quand on en fait un trop grand uſage, diminue le reſſort des organes, relâche la tiſſure des parties de notre corps; alors le cœur & les arteres battent avec moins de force, les ſécrétions ſe font plus difficilement, la tranſpiration eſt imparfaite, & c'eſt par la tranſpiration que s'entretient principalement la ſanté.

Les vieillards & tous ceux dont l'eſtomac trop foible a peine à digérer, doivent craindre le trop grand uſage de l'eau pure; elle eſt bien moins balſamique que le vin, la biere & le cidre, & par conſéquent bien moins capable de réparer ce ſuc nourricier; cette ſeve, qui faute d'une digeſtion ſuffiſante, commence à manquer dans la vieilleſſe, & dont le défaut fait le déſéchement du corps.

L'eau buë en quantité n'eſt pas moins nuiſible aux bilieux; l'eau diſſout bien les ſels, mais elle ne diſſout point les ſoufres; la bile eſt un ſoufre, l'eau ne fait donc qu'entraîner & diſſoudre les ſels mélés dans la bile, c'eſt-à-dire, qu'en la dépoüillant de ſes ſels, elle la rend plus bile qu'elle n'étoit.

Si on boit de l'eau pure quand on a la bouche amère, l'amertume augmente, un peu de vin la diſſipe.

Enfin les parties de l'eau ſont extrêmement peſantes, & ſi quelque ſubſtance légere comme le vin, ne les ſouleve, elles demeurent couchées les unes ſur les autres, elles flottent dans

l'estomac & dans les autres parties du corps, où elles ne peuvent que surcharger les vaisseaux, relâcher les fibres des organes, énerver la force des levains, & produire beaucoup de désordres.

On sçait par expérience que l'eau où l'on a mêlé un peu de vin, s'évapore plus vîte que l'eau pure.

Il faut donc corriger l'eau par le mélange du vin, mais il faut se tenir dans de justes bornes; car si l'eau a besoin d'être ordinairement animée par un peu de vin, le vin a toujours besoin d'être tempéré par beaucoup d'eau. Voyez l'article *Vin*.

La qualité de l'eau est aussi bien souvent pernicieuse; car si elle est trop froide, elle pourra congeler les liqueurs & arrêter leurs cours: nous parlerons dans un moment de l'eau à la glace.

Enfin suivant les différentes altérations que l'eau aura subi dans les terres où elle aura passé, & suivant les principes différens dont elle se sera chargée dans ces mêmes terres, elle pourra altérer différemment les humeurs, & causer plusieurs sortes de maladies.

Comme rien n'est plus ordinaire aujourd'hui que de boire à la glace, il ne sera pas hors de propos d'en dire ici deux mots, pour faire connoître le peu d'avantage & le grand nombre d'inconvéniens qui résultent de cet usage.

L'eau dans son état naturel est composée de parties molles, pliantes & flexibles; disposition qui la rend capable de produire plusieurs bons effets, comme nous l'avons remarqué; mais les parties de la neige & de la glace fonduës, sont roides, dures & inflexibles, ce qui fait qu'Hipocrate en condamne fort l'usage, & prétend que les eaux qui se font avec la glace & la

neige, ſont pernicieuſes, & ne reviennent jamais dans leur premier état.

Ces parties roides, dures & groſſieres choquent rudement les fibres des parties ſolides, empêchent la coction, bleſſent l'eſtomac, excitent des vents & des crudités, provoquent la toux, incommodent la poitrine, congelent les liqueurs, accablent les eſprits, *&c.*

Il eſt vrai que l'uſage de la glace peut être quelquefois convenable dans certains pays & à de certains tempéramens; mais en général on peut condamner cet uſage comme pernicieux dans un climat auſſi tempéré que le nôtre, parce qu'ordinairement il produit plus de mauvais effets que de bons.

Il eſt toujours dangereux d'échauffer, de refroidir ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui eſt exceſſif eſt ennemi de la nature; ces liqueurs exceſſivement froides à force de tremper dans la glace, rendues encore plus froides, s'il étoit poſſible par la glace même que l'on jette dedans, bues avec profuſion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent dans un inſtant le corps dans un état bien opposé à celui où il étoit auparavant, & font ſouvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité.

A la bonne heure que dans les pays chauds, l'uſage de la glace ſoit ſalutaire, parce que l'air y étant exceſſivement échauffé par l'ardeur du ſoleil, les corps ont beſoin d'une liqueur qui puiſſe arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une conſiſtance un peu plus épaiſſe; mais chez nous les humeurs n'étant pas dans un mouvement auſſi rapide & auſſi tumultueux, elles donnent plus de priſe à l'action de la glace qui les peut congeler bien plus aiſément.

De plus comme nous vivons dans un air plus tempéré, nous n'avons besoin que d'alimens tempérés qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité ; car si elles devenoient trop grossieres ou trop tenuës, elles pourroient causer différentes maladies

L'eau de la Seine dont on se sert principalement à Paris, contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliente. Les Provinciaux nouvellement arrivés à Paris, s'apperçoivent assez de cet effet.

J'ai pesé de l'eau de la Seine dans un aréometre très-exact, dit M. Lemery, & elle m'y a paru aussi légere qu'aucune eau de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

EAUX. On appelle ainsi certaines liqueurs faites avec des fleurs ou des fruits ; on s'en sert pour se rafraichir, ou pour aider à la digestion selon leurs différentes propriétés.

Eau cordiale.

Faites infuser une demi-livre de belles cerises sans queuës dans une pinte d'eau-de-vie avec une demi-livre de sucre, un gros de canelle & autant de clous de girofle ; exposez au soleil la bouteille bien bouchée avec un bouchon de liege & du parchemin mouillé ; renversez-la de tems en tems pour bien mêler le marc ; laissez ensuite clarifier la liqueur pour vous en servir au besoin.

Cette liqueur prise à jeun est bonne contre le mauvais air, pour les indigestions, crudités d'estomac & coliques causées par le froid.

Il y a plusieurs liqueurs de cette espece qu'on trouvera sous les noms particuliers.

EAU DE VIOLETTES, voyez *Violette.*

EAU DE JASMIN, voyez *Jasmin.*

EAU DE FLEURS D'ORANGE, voyez *Orange.*

EAU DE ROSES MUSCATES, voyez *Roſe.*
EAU DE FRAMBOISES, voyez *Framboiſe.*
EAU DE FRAISES, voyez *Fraiſe.*
EAU DE CERISES, voyez *Ceriſe.*
EAU DE GROSEILLES ROUGES, voyez *Groſeille.*
EAU D'ABRICOTS, voyez *Abricot.*
EAU DE CANELLE, voyez *Canelle.*
EAU DE CORIANDES, voyez *Coriande.*
EAU D'ANIS, voyez *Anis.*
EAU DE CITRONS, voyez *Citron.*
EAU D'ORANGES, voyez *Orange.*

Eau clairette.

Choiſiſſez des lies de bon vin qui ne ſoient point éventées, rempliſſez-en la moitié d'une cucurbite de cuivre ; ajoutez-y de la canelle, du macis & du ſucre, laiſſez infuſer le tout pendant vingt-quatre heures ; coupez votre cucurbite de ſon chapiteau, & après y avoir adapté le récipient, lutez bien les jointures avec de la veſſie mouillée, & diſtilez votre liqueur à petit feu ; cette liqueur eſt très-agréable.

Il y a encore des eaux de ſenteurs, mais dont le détail ſeroit ici déplacé.

ECAILLER LE POISSON, *Deſquammare*, lui ôter l'écaille quand on veut l'apprêter.

On n'écaille point le poiſſon qu'on met au court boüillon.

ECHALOTTE, *Cepa Aſcalonia.* Racine d'une eſpece d'oignon, bulbeuſe, oblongue, ayant l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort ; parce que ſes ſels ſont moins âcres & un peu plus embarraſſés par des parties rameuſes.

On doit choiſir l'échalote petite, rouge, un peu dure & la moins âcre qu'il ſe pourra.

Elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de ſel eſſentiel.

Elle a ſes bonnes & ſes mauvaiſes qualités, elle excite l'appétit, elle fortifie l'eſtomac, elle

aide à la digeſtion pourvu qu'on en uſe modérément.

D'un autre côté elle eſt remplie d'un ſel acide, volatil, ſujet à enflammer la maſſe du ſang, & à cauſer des maux de tête.

Cet aſſaiſonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques, & à ceux dont l'eſtomac digére difficilement; mais les jeunes gens & ceux qui ſont d'un temperament ſec, en doivent éviter le fréquent uſage.

ECHAUDE', *Cruſtulum bicorne.* Gâteau fait en corne de triangle. On fait des échaudés de différentes façons.

Echaudés au beurre.

Prenez un litron de fleur de farine que vous mettrez ſur une table bien nette; faites un trou au milieu & y mettez environ un demi-verre de bierre, ou bien gros comme un œuf de pigeon de levain; détrempez & paîtriſſez bien le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en une pâte molle que vous ramaſſerez en petit pain, afin qu'elle fermente promptement; en été un demi-quart d'heure ſuffit; dans une autre ſaiſon il faut plus de tems.

Tandis que ce levain fermente, détrempez à l'ordinaire un quart de fleur de farine avec une livre de beurre frais ramolli entre les mains avant de l'employer, & du ſel menu ce qu'il en faut; paîtriſſez le tout enſemble & formez une pâte paitrie à demi; prenez alors votre levain, incorporez-le avec la pâte & achevez de paîtrir; coupez enſuite votre pâte en échaudés.

Ayez de l'eau ſur le feu, quand elle eſt prête à bouillir, jettez-y vos échaudés & les y laiſſez juſqu'à ce qu'ils montent ſur l'eau; ôtez-les alors avec une écumoire quand ils ſont raſer-

mis, mettez-les refroidir ſur un clayon, & enſuite cuire au four

Si vos échaudés n'y prennent pas aſſez couleur faites un petit feu clair à un des côtés du four, afin que la voute en renvoie la chaleur ſur les échaudés.

Echaudés au ſel.

La pâte ſe fait comme la précédente, excepté le beurre qui n'y entre point.

Echaudés au ſel grillés.

Fendez-les en deux par le milieu; marinez-les avec de l'huile, peu de ſel & gros poivre; marinés, mettez-les griller ſur un petit feu, prenez garde de les bruler; dreſſez-les ſur un plat, arroſez-les d'un peu d'huile & ſervez pour un plat de rôt à colation.

Echaudés glacés.

Prenez des échaudés au ſel un peu gros, coupez-les par la moitié entre les deux croûtes & les mettez tremper dans du lait avec du ſucre, à proportion de ce que vous avez d'échaudés; couvrez-les & les mettez ſur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures ſans les faire bouillir; après cela tirez-les du lait & les mettez égoutter, & faites frire dans du ſain-doux, ou bien dans de l'huile; quand ils ſont frits & bien colorés, tirez-les proprement avec une écumoire, poudrez-les de ſucre & les glacez avec la pelle rouge, d'un côté dabord, puis de l'autre & ſervez chaudement.

Echaudés aux œufs.

Dans un boiſſeau de farine mettez demi-livre de ſel, un cent d'œufs, plus ou moins, autant que la pâte en pourra boire pour en être bien imbibée, & cinq livres de beurre frais; froiſſez le tout enſemble douze tours, & après avoir bien manié le beurre avec les œufs, laiſſez repoſer la pâte juſqu'au lendemain matin que vous

taillerez

taillerez la pâte par morceaux que vous moulerez avec la main en petits pains, & que vous étendrez ensuite pour les former en échaudés.

Faites ensuite chauffer de l'eau dans un chaudron, & quand elle est prête à boüillir, jettez-y vos échaudés & les y laissez jusqu'à ce qu'ils viennent dessus sans les faire boüillir; quand ils sont fermes retirez-les & les jettez à mesure dans de l'eau fraiche, d'où les ayant retirés, vous les mettrez égoutter sur un clayon, puis vous les mettrez au four qui ne doit pas être aussi chaud que pour les autres.

Après avoir rétiré vos échaudés de l'eau fraîche, vous pouvez les garder à la cave pendant deux ou trois jours sans les faire cuire.

ECHINE'E, *Dorsi spina.* Piece de chair d'un cochon qui se coupe sur le dos. On mange l'échinée aux pois, c'est un bon ragoût.

ECLANCHE, *coxa vervecina,* partie charnuë du mouton qui tient aux quartiers de derriere, on l'appelle communément gigot. Les meilleures éclanches sont celles qui ont le manche court.

Eclanche de mouton à la broche.

Personne n'ignore la maniere de mettre une éclanche à la broche, il faut seulement avoir soin de ne la pas faire trop cuire.

Eclanche à la chicorée

Faites-la rôtir, & prenez garde qu'elle ne soit trop cuite; pendant qu'elle cuit faites un ragoût de chicorée. (Voyez au mot *Chicorée*, la maniere de faire ce ragoût.) Le tout bien assaisonné & cuit de même, servez votre éclanche, votre chicorée par-dessous.

Eclanche aux concombres.

Pendant que l'éclanche cuit à la broche, faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de le faire.) Vos con-

combres étant cuits, dressez-les dans un plat, l'éclanche dessus, & servez chaudement.

Si vous ne voulez pas servir l'éclanche entiere, vous pouvez la couper par tranches bien minces, & les mettre dans le ragoût, prenant garde qu'ils ne boüillent pas ensemble & que la sausse ne soit ni trop liée, ni trop liquide.

Eclanche à la sausse robert.

On peut encore servir une éclanche rôtie à la broche avec une sausse robert par-dessus, dans laquelle il entre des capres & des anchois. (Voyez au mot *Sausse* la maniere de la faire.)

Eclanche farcie.

Faites cuire une éclanche à la broche; quand elle est cuite, ôtez-en toute la viande de façon qu'il n'y reste que les os attachés ensemble; dégraissez cette chair & la hachez bien menu avec du lard blanchi, graisse ou moëlle de bœuf, fines herbes, ciboules, persil, sel, poivre, un peu de tetine de veau, une mie de pain trempée dans de la crême, ou dans de bon boüillon, & trois ou quatre jaunes. d'œufs Hachez bien le tout ensemble & pilez dans un mortier.

Mettez l'os dans un plat arrangé de façon que le petit bout de l'éclanche paroisse. Arrangez tout autour votre hachis de maniere que cela ressemble à une éclanche; faites un creux au milieu & le remplissez d'un ragoût de toutes sortes de garniture, comme ris de veau, champignons & choses semblables, bien cuit & bien assaisonné, & couvrez ce ragoût de votre godiveau.

Cela fait, pannez votre éclanche & la mettez au four pour lui faire prendre couleur. Quand elle est bien colorée, tirez-la du four, ôtez-en la graisse qui est autour du plat, ou si vous l'avez mise au four dans une tourtiere,

roulez-la adroitement dans un plat, & servez avec un jus de citron, ou bien un peu de bon coulis que vous mettez par une petite ouverture faite par-dessus.

Eclanche de mouton farcie à la Crême.

Vous la faites cuire & la desossez comme on vient de le dire; prenez-en de même la chair & la hachez avec un morceau de veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de bœuf, ciboule, & persil haché, deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, fines épices, & un peu de coriandre; melez & battez le tout dans un mortier avec crême, jaunes d'œufs & mie de pain; le tout bien battu, farcissez-en votre os, comme on l'a dit, façonné en forme d'éclanche; frottez-là de blanc d'œuf & de mie de pain par-dessus, & faites cuire au four avec des bardes de lard au fond de la tourtiere: il faut que la farce ait un peu de corps, afin qu'elle ne se rompe point au four.

Etant cuite dégraissez-la, & la dressez comme nous l'avons dit, garnie de petits pâtés, côtelettes de veau farcies, poulets marinés, ou autre garniture convenable.

Vous pouvez en la servant y mettre un ragoût de petits pigeons, ou de cailles ou d'ortolans.

Eclanche de mouton farcie dans sa peau.

Pour cela commencez par l'ôter du côté du manche, ôtez-en la chair, comme aux précédentes, faites-en un hachis avec champignons, trufes, foies gras, ris de veau, & autres bons assaisonnemens; emplissez la peau de ce hachis, & l'accommodez autour des os en guise d'éclanche, puis la mettez cuire au four, étant cui-

te & bien colorée servez chaudement garnie comme vous voudrez.

Eclanche de mouton à la Royale.

Choisissez une éclanche mortifiée, ôtez la graisse, la chair & la peau d'autour du manche, battez bien le reste, & la piquez de gros lardons bien assaisonnés, & de jambon; vous pouvez larder de même quelque morceau de cuisse de bœuf ou de veau; farinez ensuite l'éclanche & les tranches de bœuf; passez le tout au saindoux pour lui faire prendre couleur.

Cela fait empotez votre éclanche avec fines herbes, oignons piqués de clous, bon boüillon; couvrez le pot, & laissez cuire longtems.

Quand elle est cuite, faites un ragoût de champignons, trufes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, ris de veau, le tout bien passé & assaisonné avec un coulis roux.

Tirez votre éclanche du pot, dressez-la dans un plat, les tranches de bœuf tout autour; coupez de façon que le lard paroisse, & le ragoût par-dessus.

Pour que l'éclanche en prenne bien le goût, quand elle est presque cuite, mettez la boüillir un peu dans le ragoût, & servez chaudement garnie de fricandeaux piqués & marinade ou autrement.

Autre maniere d'Eclanche à la Royale, ou à la braise.

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, oignons, carottes, panais, citron verd, persil, ciboule entiere, feüilles de laurier, basilic, sel, poivre, fines épices; mettez-y votre éclanche piquée de gros lard. La graisse ôtée comme on l'a dit, couvrez dessus, comme dessous, bouchez bien le pot & mettez cuire à la braise feu dessus & dessous;

laiſſez-la cuire & prendre belle couleur ; cela fait vous tirez votre éclanche, & prenant d'ailleurs vos tranches de bœuf vous en tirez un coulis que vous paſſez avec un bon jus que vous mettez par-deſſus l'éclanche.

Ou bien faites un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, trufes, mouſſerons, culs d'artichaux, pointes d'aſperges ; paſſez le tout dans une caſſerole, avec un peu de lard fondu ; mouillez de jus, mettez y un bouquet avec aſſaiſonnemens. Quand le ragoût eſt cuit dégraiſſez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon, tirez enſuite l'éclanche de la marmite, faites-la égoutter, & la mettez mitonner dans votre ragoût, Quand elle en a aſſez pris le goût, tirez-la, ôtez la ficelle, dreſſez-la dans un plat, le ragoût par deſſus, & ſervez chaudement.

Quand on employe des culs d'artichaux & des pointes d'aſperges, il ne faut les mettre dans le ragoût qu'un moment avant qu'il ſoit fini, de peur qu'ils ne cuiſent trop.

Vous pouvez encore ſervir cette éclanche avec toutes ſortes de ragoûts de légumes, comme ragoût de concombres, ragoût de petits oignons entiers, ragoût de céleri, ragoût de chicorée, ragoût de cardons d'Eſpagne, & ragoût de paſſe-pierre. Voyez ſous les articles particuliers *Concombres*, *Oignons*, &c. la maniere de faire tous ces ragoûts.

Enfin vous pouvez la ſervir avec une ſauſſe hachée. (Voyez au mot *Sauſſe*, l'article ſauſſe hachée.)

Entrée d'une autre éclanche.

Otez-en la graiſſe, comme on l'a dit, lardez-la proprement ; on peut auſſi la larder de jambon cru ; rangez au fond d'une marmite bar-

des de lard & tranches de bœuf ou de veau, comme pour une braise. Mettez-y votre éclanche avec feu dessus & dessous; quand elle a pris belle couleur tirez cette viande & les bardes de lard; dégraissez sans ôter l'éclanche. Mettez un bonne pincée de farine tout autour de la marmite pour lui faire prendre couleur avec l'éclanche, remettez-y ensuite les tranches & les bardes avec bon jus & un peu d'eau; fermez bien la marmite & achevez de faire cuire.

Si votre sausse n'est pas assez liée, mettez-y un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'éclanche & le passez avec un bon jus; vous pouvez-y mettre aussi morilles, champignons, mousserons, crêtes, ris de veau & autres garnitures & faire cuire le tout ensemble.

Quand tout est cuit, dressez l'éclanche, dégraissez le ragoût, & y mettez un filet de verjus.

Vous pouvez garnir le plat de côtelettes de mouton & de veau farcies. (Voyez au mot *Côtelettes*, ces deux articles.)

Eclanche de cent feüilles.

Prenez une éclanche, levez-en la peau sans la détacher du manche, coupez ensuite toutes les chairs les plus minces que vous pourez de façon qu'elles tiennent toutes au manche. Hachez ail, persil, ciboules, échalottes, champignons, avec thin, laurier, basilic en poudre; mettez le tout ensemble, & mettez ces fines herbes dans les feüilles du gigot avec sa peau, cousez-le & le faites cuire à la broche envelopé de papier.

Quand il est cuit, servez-le avec une sausse claire faite avec un peu de réduction, échalottes & jus de citron, sel, gros poivre.

Eclanche à la Provençale.

Prenez une éclanche mortifiée, levez-en la peau, de façon qu'elle tienne au manche; lardez ensuite la chair avec anchois, lard, jambon, céleri blanchi & à moitié cuit, ail, cornichons, estragon, faites-la ensuite mariner avec huile & toutes sortes de fines herbes hachées, mettez la marinade entre la chair & la peau, & faites cuire l'éclanche à la broche envelopée de sa peau & de papier. Quand elle est cuite, servez avec une sausse au vin de Champagne.

Eclanche au gigot panaché.

Prenez une moyenne éclanche, parez le manche & desossez le reste, levez-en la peau légérement, & lardez la chair avec lard, jambon & cornichons; entortillez avec une ficelle, & faites cuire avec bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, oignon, carottes, & à petit feu.

Quand il est cuit faites une sausse; mettez dans une casserole deux cuillerées de réduction de bon beurre, jambon cuit, capres, anchois, persil blanchi, quatre jaunes d'œufs durs, le tout haché très-fin; faites lier la sausse sur le feu, pressez-y un jus de citron, dressez votre éclanche dans un plat, & servez la sausse par-dessus,

Eclanche de mouton à la Fleuri.

Prenez un gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la percer, & de façon qu'elle tienne au manche; coupez tout le reste, prenez le tiers de la chair pour en faire une farce avec de la graisse de veau, un peu de crême, sel, poivre; liez avec des œufs.

Prenez ensuite les deux autres tiers de la viande & les faites mariner avec de l'huile fine,

ſel, gros poivre, perſil, ciboules, ail, échalottes, champignons, le tout haché très-fin; vous mettez enſuite la peau du gigot dans une caſſerole, & faites deſſus une couche de filets de viande, une couche de farce; continuez de cette façon juſqu'à ce que votre éclanche ſoit dans ſa premiere forme; couſez-la & la faites cuire dans une bonne braiſe.

Quand elle eſt cuite, retirez-la, ôtez la graiſſe & la ficelle, & ſervez avec un ragoût ou avec une ſauſſe, comme vous le jugerez à propos.

Eclanche de mouton piquée de trufes à la broche.

Parez votre éclanche comme pour la mettre à la broche, coupez une livre de trufes en lardons, & une demi-livre de lard; de même aſſaiſonnez les deux enſemble avec ſel, fines épices; lardez l'éclanche de lard & de trufes; gardez-la deux jours ſur un plat, bien couverte de papier afin qu'elle prenne le goût des trufes; faites-la cuire envelopée de lard & de papier. Quand elle eſt cuite à propos, pannez-la de mie de pain, pour lui faire prendre couleur, ſervez-la dans ſon jus, ou bien avec un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Trufes*, la maniere de le faire.)

Eclanche à la Mailli.

Deſoſſez un gigot mortifié, ne laiſſez que l'os du manche, creuſez-le par deſſous pour en ôter la moitié de la chair, lardez ce qui reſte de viande avec du gros lard, coupez en dés la viande que vous avez ôté, avec un ris de veau blanchi, jambon, cornichons, trufes, champignons, lard, le tout coupé en dés & manié enſemble avec toutes ſortes de fines herbes hachées; ſel, gros poivre.

Mettez ce ſalpicon dans le trou que vous avez

avez fait au gigot, coufez-le, & le faites cuire à l'eftoufade, avec bardes de lard, tranches de veau & de jambon; faites-le cuire dans fon jus à petit feu.

Retirez-le quand il eft cuit, dégraiffez le jus qu'il a rendu, paffez-le au tamis, ajoutez-y un peu de coulis, mettez dans la fauffe un jus de citron; dreffez l'éclanche fur un plat, la fauffe deffous.

Eclanche à la Sultane.

Prenez une éclanche mortifiée, levez-en la peau légérement, faites un trou dans le milieu de la chair fans la percer, en creufant par-deffous avec un couteau; Mettez dans ce trou une bonne farce bien affaifonnée & de bon goût; recoufez le gigot pour que la farce ne forte pas, piquez le deffus de petit lard & le faites cuire à la broche envelopé de papier, quand il eft cuit & bien coloré, fervez avec une fauffe à la Sultane. (Voyez au mot *Sauffe*, la maniere de la faire.)

Eclanche piquée à la Dauphine.

Choififfez une éclanche mortifiée, ôtez-en la graiffe, la peau & la chair autour du manche, que vous nettoyez proprement, faites-la refaire fur la braife, & la piquez enfuite de menu lard bien proprement. Mettez-la enfuite à la broche envelopée d'une feuille de papier & faites rôtir à petit feu. Quand elle eft bien colorée, fervez avec un petit coulis piquant deffous, ou avec une effence de jambon, ou bien avec des ragoûts de légumes, concombres, chicorée, &c.

Eclanche de mouton roulée.

Prenez une éclanche bien mortifiée, ôtez la graiffe, la chair & la peau tout autour du manche, étendez la chair le plus que vous pouvez, de l'épaiffeur d'un doigt, faites-en de la largeur d'un plat, & en ôtez l'os du milieu, mais que

celui du manche tienne à la chair, piquez-la de gros lard bien assaisonné.

Faites ensuite une farce avec un blanc de volaille ou bien un morceau de veau blanchi, un peu de lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & hachez le tout ensemble, mettez-y un peu de mie de pain trempée dans de la crême avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & la pilez dans le mortier.

Etendez la farce sur l'éclanche & la roulez par deux ou trois endroits, & lui faites prendre la figure qu'elle avoit auparavant ; ficelez-la bien & la mettez cuire à la braise avec des bardes de lard au fond de la marmite & tranches de bœuf bien battuës, ou bien des tranches de veau, oignons, carottes, panais, citron verd, persil, ciboules entieres, feüilles de laurier, sel, poivre, fines épices ; mettez sur l'éclanche même chose que dessous, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite servez avec le même ragoût que l'éclanche à la royale.

Eclanche roulée à la broche.

Si vous voulez la servir à la broche, comme l'éclanche à la Dauphine, lorsqu'elle est roulée & ficelée, piquez-la de même lard, mettez-la à la broche envelopée d'une feüille de papier par-dessus & par-dessous & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite & bien colorée, servez avec le même coulis, essence de jambon, & ragoût de légumes par-dessous, comme à l'éclanche à la Dauphine.

Eclanche de Mouton en pâté.

Otez-en la peau & la graisse, desossez-la & la battez bien ; piquez-la de moyens lardons, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices ; faites une abaisse de pâte ordinaire qui

ſoit un peu épaiſſe ; dreſſez-y l'éclanche avec lard pilé, bardes de lard, feüilles de laurier & aſſaiſonnemens néceſſaires; couvrez d'une autre abaiſſe, & faites cuire pendant environ trois heures. Quand il eſt cuit, mettez-y par le ſoupirail une gouſſe d'ail ou d'échalote écraſée, & ſervez froid.

Hachis d'une éclanche de Mouton.

Votre éclanche étant bien cuite, ôtez-en la peau, prenez-en la chair, hachez-la bien avec un peu de ciboule & de perſil, & un peu de jambon cuit, champignons, trufes vertes ; le tout bien haché, mettez-le dans une caſſerole avec ſel & poivre, tranches de citron : moüillez-le de jus & d'eſſence de jambon, moitié l'un, moitié l'autre & liez d'un coulis de veau & de jambon ; faites faire deux ou trois boüillons ſur un fourneau & ſervez chaudement pour Entrée.

Ce hachis ſert pour faire de petits pâtés ou des riſſoles.

Voyez au mot *Mouton*, les qualités & les propriétés de la chair de cet Animal.

ECREVISSE, *Aſtatus fluvialis*. Poiſſon cruſtacé, fait à peu près comme le ſcorpion, mais plus gros & qui a des pates diſpoſées en maniere de ſerres ou tenailles ; il ſe nourrit d'herbes, de grenoüilles & de cadavres de divers Animaux.

Il y a des écreviſſes de mer & de rivieres ; ces deux eſpeces ſont encore diſtinguées en pluſieurs autres.

On doit les choiſir toutes charnuës, bien nourries, tendres & d'un bon goût.

Leur chair nourrit beaucoup, elle produit même un aliment aſſez ſolide ; elle fortifie, le ſuc en eſt adouciſſant, & convient particuliérement dans les chaleurs de poitrine, dans

la toux & dans toutes les indiſpoſitions qui viennent d'une trop grande âcreté d'humeurs.

La chair des écreviſſes de riviere contient un ſuc huileux & balſamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcretés de la poitrine ; mais comme ce ſuc eſt d'une nature lente & viſqueuſe, ces poiſſons ſont un peu difficiles à digérer.

Les écreviſſes de mer ſe digérent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent pour l'ordinaire un ſuc encore plus groſſier ; à cela près, toutes les écreviſſes de mer, les Hommars, les Langouſtes, les Chevrettes ont les memes qualités que les écreviſſes de riviere.

Les Sallicoques ou Chevrettes ont la chair d'un meilleur goût, plus fortifiante & plus aiſée à digérer que celle des autres écreviſſes de mer.

L'écreviſſe convient en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

L'uſage des écreviſſes eſt d'un grand ſecours contre l'exceſſive maigreur, mais il ne faut pas qu'il ſoit trop continué, car leur ſuc renferme quelque choſe de narcotique, qui à la longue peut faire du tort à la ſanté.

On mange les écreviſſes en ragoûts, en hachis, en tourtes, en ſalades ; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonnes biſques où elles n'entrent.

Ecreviſſes à la Bechamel.

Faites blanchir vos écreviſſes un quart d'heure dans l'eau boüillante, & les mettez enſuite dans l'eau fraiche; ôtez-en la groſſe coquille épluchez la queuë & ne laiſſez que les groſſes pates ; mettez vos écreviſſes dans une chopine de crême boüillante & les faites boüillir juſqu'à ce que cette crême ſoit réduite en petite ſauſſe liée ; remuez toujours la crême avec une cuiller de

bois de crainte qu'elle ne tourne. Les écrevisses cuites & la farce suffisamment réduite, servez.

Ecrevisses à la Gascogne.

Coupez par la moitié ce que vous voudrez de grosses écrevisses, faites-les cuire dans une casserole avec persil, ciboules, champignons, deux gousses d'ail, le tout haché menu, un oignon piqué de clous, une feüille de laurier, deux verres de vin de champagne, un demi-verre d'huile, sel, poivre, tranches de citron. Quand elles sont cuites, retirez l'oignon, le laurier & les tranches de citron, & servez à courte sausse ; si elle est trop longue, laissez-la réduire.

Ecrevisses à l'Angloise.

Vos écrevisses étant cuites à l'eau, épluchez-en la queuë, ôtez toutes les petites pates, & ne laissez que les grosses ; passez vos écrevisses ainsi épluchées dans une casserole avec beurre frais, champignons & trufes ; moüillez d'un peu de boüillon de poisson & d'un peu de coulis d'écrevisses, & laissez mitonner à petit feu. Quand vous êtes prêt à servir, passez-les sur le fourneau & achevez de les lier avec deux jaunes d'œufs délayés avec de la crême douce & un peu de persil haché. Quand elles sont liées, servez chaudement pour Entremets.

Ecrevisses en salade.

Faites cuire vos écrevisses à l'ordinaire, & les servez avec une rémolade ou bien avec persil verd & vinaigrette.

Ecrevisses au gratin.

Faites boüillir doucement pendant un quart d'heure une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez mis deux tranches de citron, de l'oignon coupé en tranches, persil & ciboules entieres faites-y ensuite boüillir vos écrevisses jusqu'à ce

qu'elles aient changé de couleur ; retirez-les alors, ôtez-en les petites pates & les coquilles des queuës.

Faites une farce avec des foies gras ou bien du blanc de volaille cuite à la broche, lard rapé, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre, thin, laurier, basilic en poudre ; mettez cette farce dans un plat, arrangez dessus les écrevisses en forme de cordon, les queuës en dedans ; faites de ces cordons jusqu'à ce que le plat soit rempli ; arrosez ensuite les écrevisses, avec un peu d'huile & de gros poivre & les faites cuire au four. Quand elles sont cuites, dégraissez-les & servez avec un jus de citron.

Ecrevisses à la Coigni.

Prenez une douzaine de belles écrevisses, faites-leur faire un boüillon avec eau, sel, poivre, persil, ciboules, oignons en tranches, feuilles de laurier ; épluchez-les ensuite, ôtez les petites pates, laissez les grosses que vous cassez seulement un peu sans les détacher ; épluchez les queuës & les passez dans une casserole avec sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, trufes, la moitié d'une gousse d'ail, le tout haché très-fin, un morceau de beurre, le jus de deux citrons ; metrez-les sur un feu doux, trempez les dans leur sausse & les pannez de mie de pain ; mettez-les sur une tourtiere, & les arrosez avec le reste de leur sausse, & les faites cuire au four.

Quand elles sont bien colorées, pressez un jus de citron par dessus, dressez-les dans un plat, & les servez à sec.

Ecrevisses à la Perigord.

Faites blanchir des écrevisses, épluchez-les ; mettez les queuës à part & pilez les coquilles ; quand elles sont bien pilées ayez un bon coulis

clair fait avec veau & jambon, & vous en ſervez pour paſſer votre coulis d'écreviſſes.

Prenez les queuës épluchées que vous paſſez avec bon beurre, un bouquet, une tranche de jambon, des trufes coupées en tranches; moüillez-les de boüillon, un peu de réduction, dégraiſſez le ragoût.

Quand le ragoût eſt cuit, la ſauſſe réduite, mettez-y le coulis d'écreviſſes; faites chauffer le ragoût ſans qu'il boüille, mettez ſel & gros poivre; ſervez pour Entremets ou pour garniture d'Entrée

Ragoût d'Ecreviſſes en maigre.

Vos écreviſſes étant cuites, ôtez-en les queuës que vous mettez à part ſur une aſſiette avec de petits champignons, trufes coupées par tranches & mouſſerons; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de beurre; moüillez-les enſuite d'un bon boüillon de poiſſon, & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit dégraiſſez-le bien, & liez d'un coulis d'écreviſſes; dreſſez proprement dans un plat, & ſervez chaudement pour Entremets: ce ragoût ſert pour des Entrées maigres aux écreviſſes.

Ragoût d'Ecreviſſes en gras.

Vos écreviſſes épluchées, comme on vient de le dire, paſſez les queuës dans du lard fondu avec les mêmes aſſaiſonnemens marqués dans le ragoût précédent; moüillez-les d'un jus de veau, & les laiſſez mitonner à petit feu. Quand elles ſont cuites, dégraiſſezz-les, & les liez d'un coulis d'écreviſſes; mettez-les enſuite ſur des cendres chaudes ſans les faire boüillir, de peur que le coulis ne tourne.

Mettez-y dans la ſaiſon des pointes d'aſperges & quelques culs d'artichaux. Ce ragoût ſert pour toutes ſortes d'Entrées aux écreviſſes.

Coulis d'Ecrevisses en maigre.

Prenez des écrevisses & les lavez dans plusieurs eaux, & les faites cuire dans l'eau; cuites, épluchez-les & mettez les coquilles à part; prenez une douzaine d'amandes douces & les pilez dans le mortier avec les coquilles d'écrevisses; étant bien pilées, prenez un oignon avec quelques carotes & des panais coupés par tranches, & le passez dans une casserole avec un peu de beurre; étant à demi-roux, moüillez-le d'un boüillon de poisson & assaisonnez de sel, de deux ou trois clous, peu de basilic, champignons & trufes, quelques croûtes de pain, un peu de persil, une ciboule entiere; faites mitonner le tout ensemble; étant mitonné tirez du mortier les coquilles d'écrevisses pilées, & les délayez dans la casserole où est le coulis, & leur faites prendre un boüillon; passez-le ensuite dans une étamine, mettez-le dans une marmite ou dans une terrine & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées & potages maigres.

Coulis à demi-roux aux Ecrevisses en maigre.

Epluchez vos écrevisses cuites dans l'eau comme les précédentes; pilez dans un mortier toutes les coquilles avec une douzaine d'amandes douces pelées; faites ensuite griller un brochet vuidé ou bien une perche; pelez votre poisson prenez-en la chair que vous pilez dans un mortier avec les écrevisses & trois ou quatre jaunes d'œufs durs.

Passez un oignon coupé par tranches, carotes & panais dans une casserole avec un peu de beurre frais, que l'oignon soit à demi-roux; moüillez-le d'un boüillon de poisson, & l'assaisonnez de sel, clous, champignons, trufes, persil, ciboules entieres, un peu de basilic & quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble; étant

tuit ; délayez dans la casserole le coulis qui est pilé dans le mortier & le passez à l'étamine ; mettez-le dans une terrine, & vous en servez pour toutes les Entrées & les potages où il conviendra.

Coulis d'écrevisses à demi-roux en gras.

Epluchez vos écrevisses cuites, comme on l'a dit ; pilez une douzaine d'amandes douces avec les coquilles d'écrevisses dans un mortier ; prenez & hachez les blancs d'une poularde ou d'un poulet cuit à la broche ; pilez-les ensuite dans le mortier avec les coquilles, & y ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs durs. Cela fait, garnissez le fond d'une casserole d'une livre & demie de rouëlle de veau coupé par tranches & d'un morceau de jambon ; ajoutez-y un oignon coupé par tranches, deux ou trois tranches de carotes & de panais ; faites suer la casserole bien couverte à petit feu. Quand le tout est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine, & faites faire sept ou huit tours en remuant toujours sur le fourneau ; ensuite moüillez d'un bon boüillon, & assaisonnez de sel, deux ou trois clous, un peu de basilic, du persil, une ciboule entiere, quelques champignons & trufes avec quelques croûtes de pain, & faites mitonner le tout ensemble.

Les tranches de veau étant cuites, retirez-les de la casserole, & délayez avec le jus qui est dedans le coulis qui est dans le mortier ; passez-le dans une étamine & le vuidez dans une petite marmite ou terrine.

Servez-vous de ce coulis pour toutes les Entrées & pour tous les potages qui seront marqués.

Bisque d'écrevisses en maigre.

Faites boüillir des écrevisses dans l'eau après les avoir lavées & épluchées ; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les pates, & épluchez la queuë, sans détacher la coquille du reste des écrevisses ; quand vous les aurez épluchées, ôtez-les queuës.

Prenez les queuës d'écrevisses avec quelques petits champignons, des trufes coupées par tranches ; passez le tout dans une casserole avec un petit morceau de beurre & le moüillez d'un peu de boüillon de poisson. Mettez-y un bouquet de fines herbes & laissez mitonner à petit feu ; le tout étant cuit, mettez-y quelques pointes d'asperges, selon la saison, & une demi-douzaine de culs d'artichaux, & liez d'un bon coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la maniere de le faire.)

Mitonnez des croûtes d'un bon boüillon de poisson, & quand elles sont attachées au fond du plat, garnissez le potage d'une bordure d'écrevisses que vous avez épluchées ; mettez un petit pain farci dans le milieu, les culs d'artichaux autour avec quelques laitances de carpes, jettez-le ragoût & le coulis d'écrevisses par-dessus, & servez chaudement.

Potage aux écrevisses en façon de bisque.

Prenez du boüillon de poisson ou de la purée claire (la purée est meilleure) mettez-en dans un pot autant qu'il en faut pour faire le potage. Ajoutez-y un bouquet de thin & de marjolaine, deux ou trois oignons, du sel & du beurre suffisamment, vous pouvez encore y mêler quelques champignons.

Mettez aussi dans un petit pot un demi cent ou trois quarterons d'écrevisses cuites & épluchées, du sel, du beurre, des clous de girofle, de la muscade, une pointe de vinaigre, un peu

de fines herbes liées avec une ciboule. Faites boüillir tout cela ensemble avec le boüillon du pot l'espace d'une heure ou environ, puis vous mettrez des croûtons dans un plat & verserez le potage de purée, assaisonné & bien cuit; ajoûtez-y une partie du bouillon qui est dans les écrevisses.

On peut rougir le boüillon en pilant les pates des écrevisses déja cuites & le corps aussi, après en avoir ôté l'amer qui est proche de la tête. Ayant ajouté d'autre purée ou boüillon maigre, il faut le passer par une étamine, puis le verser dans un plat sur les croûtons.

Faites mitonner le potage un quart d'heure ou environ, puis mettez-y les écrevisses en compote avec ce qui reste de leur sauffe pour dresser & garnir le potage.

On y peut ajouter un jus de citron ou de verjus, & le tenir encore un peu sur le feu avant de le servir.

Si le boüillon est aux herbes on y peut ajouter deux ou trois jaunes d'œufs durs avec un morceau de pain séché au feu, piler ensemble avec le corps des écrevisses, puis passer le tout, & le verser sur les croûtons, comme on l'a dit.

Autre potage d'écrevisses en demi bisque.

Faites cuire des écrevisses dans l'eau pour faire un coulis, mettez les queues épluchées à part; ôtez le corps de l'écrevisse, ne gardez que la coquille & les pates. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de le faire.)

Faites ensuite un ragoût, passez les queuës d'écrevisses avec de petits champignons & quelques trufes vertes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de beurre frais; étant passé, moüillez d'un peu de boüillon de poisson, mettez-y un bouquet, & laissez mitonner à pe-

tit feu ; ajoutez laitances, culs d'artichaux, ſel & poivre. Quand votre ragoût eſt cuit, liez-le du coulis d'écreviſſes.

Mitonnez des croûtes de boüillon de poiſſon dans un plat ; votre potage mitonné, mettez au milieu un pain farci de quelque bon hachis, garniſſez-le potage d'un cordon d'Ecreviſſes épluchées, mettez deſſus les laitances par filets, & un artichaux entre deux ; jettez par-deſſus le coulis & ſervez chaudement.

Tourte d'écreviſſes.

Faites cuire vos écreviſſes avec un verre de vin blanc; après les avoir bien lavées, prenez-en les pates & les queuës & pilez tout le reſte dans un mortier pour le paſſer à l'étamine avec un peu de boüillon de poiſſon ou de purée claire & du beurre tout chaud fondu ; rangez enſuite le tout dans votre tourtiere avec ſel & poivre, ciboulettes & champignons, vos pates & vos queuës deſſus par morceaux ; recouvrez d'une autre abaiſſe, dorez-la par-deſſus & la faites cuire ; quand elle eſt cuite ſervez-la chaudement.

Autre tourte de queuës d'écreviſſes.

Faites une abaiſſe de feüilletage, & foncez-en une tourtiere ; mettez dedans un ragoût de queuës d'écreviſſes & de garnitures (Voyez ci-deſſus la maniere de le faire) & couvrez d'une autre abaiſſe de même pâte ; faites une bordure, frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Quand elle eſt cuite, tirez-la & la dreſſez dans un plat ; découvrez-la, & mettez deſſus un peu de coulis. (Voyez ci-deſſus la maniere de faire ce ragoût & ce coulis.) Recouvrez & ſervez chaudement.

ECUELLE, *Scutica* ou *Scutella*. Uſtenſile du ménage, eſpece de petit baſſin à oreilles dont

on se sert pour prendre du bouillon. On les fait d'argent, de porcelaine ou d autre matiere.

ECUME, *Spuma*. En cuisine se dit des impuretés de la viande, qui en bouillant se condensent & s'élevent sur la surfarce du bouillon, par le moyen du mouvement que leur donne la chaleur.

Il faut ôter l'écume du pot quand il commence à bouillir.

ECUMOIRE, *Lingula multis foraminibus perforata*. Ustensile de cuisine, espece de cuiller un peu creuse & percée de plusieurs trous, à travers lesquels le bouillon passe pour n'y laisser que l'écume qui reste.

ECUYER, *Magister coquorum*. En cuisine signifie chez les grands Seigneurs celui qui commande à la cuisine.

EGRUGER DU SEL, *Sal modice infringere*. Terme de cuisine, le pulvériser dans l'égrugeoir avec un pilon; c'est une propreté de servir du sel égrugé.

EGRUGEOIR, *Radula*. Ustensile de cuisine dont on se sert pour égruger du sel; c'est une espece de petit vase sans anse, rond, creux, large plus par le haut que par le bas, avec un pilon duquel on se sert pour écraser le sel.

EGUIERRE, *Aqualis*. Pot à mettre de l'eau; fait ordinairement d'argent, de fayance, de porcelaine ou de cristal.

EMBROCHER, *Veru carnes configere*. Mettre de la viande en broche.

On embroche la volaille par le croupion en montant vers le cou; les autres oiseaux s'embrochent de la même maniere: il n'y a que les petits oiseaux qui s'embrochent par le milieu du corps, à travers duquel on passe une petite broche de fer ou de bois qu'on attache à celle qui tient au tourne-broche,

Les épaules de mouton ou de veau, & l'éclanche du côté du manche, la longe de veau ou l'aloyau dans leur longueur, le carré de mouton & la poitrine de veau en travers des côtes.

ENDIVE, *Endivia.* Eſpece de chicorée aſſez connuë ; elle eſt rafraîchiſſante & humectante, on s'en ſert ſouvent en ſalade, ſurtout quand après avoir lié ſes feüilles enſemble, on les a fait blanchir.

ENTRE'E, *Guſtatio* ou *Promulſis.* Terme de cuiſine ; c'eſt une ſorte de mets qui ſe ſert immédiatement après le potage. On ſert rarement du rôti pour Entrée, mais aſſez ſouvent des pieces de four chaudes, ragouts, hachis, griblettes, dindons blancs, *&c.*

ENTREMETS, *Media conviviis fercula.* En termes de cuiſine, ſervice de table où l'on ne ſert preſque que des viandes froides, des pâtés froids, langues fourées, jambons, fritures & choſes ſemblables.

EPAULE de veau, de mouton, *Armus vitulinus, vervecinus.* Cette partie ſe peut déguiſer de la même maniere que l'éclanche. Voyez cet article.

Epaule de Mouton à la Dauphine.

Voyez éclanche de mouton à la Dauphine ſous les mots *Eclanche.*

Epaule de Mouton farcie.

Elle ſe fait de la même maniere que l'éclanche de mouton farcie. Voyez cet article.

Epaule de Mouton en grenadin.

Choiſiſſez une épaule mortifiée, déſoſſez-la ; battez-en la chair, uniſſez-la en l'arrondiſſant ; étendez deſſus une farce de godiveau ; prenez du lard, du jambon, des cornichons, des champignons, le tout coupé en dés ; mêlez le tout enſemble & le mettez par-deſſus la farce ; pliſſez enſuite l'épaule de mouton en façon de bourſe,

arrondiſſez-la bien, ficelez-la & l'envelopez d'une étamine ; faites la cuire alors dans une braiſe avec du bouillon, un demi-ſetier de vin blanc, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, racines, oignons, ſel, poivre. Quand elle eſt cuite, ôtez l'étamine & la ficelle & la graiſſe avec un linge blanc, & ſervez avec une ſauſſe à l'Italienne. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Epaule de Mouton en filets couverts.

Faites cuire à la broche une épaule mortifiée ; quand elle eſt refroidie, levez-en la peau ſans la couper, & de façon qu'elle tienne au manche; coupez toute la viande en filets, paſſez dans une caſſerole de l'oignon coupé en petits dés, & moüillez de bon boüillon. Quand il eſt cuit, mettez-y deux rocamboles écraſées, ſel, gros poivre ; faites-y enſuite chauffer les filets de mouton, & les liez avec quelques jaunes d'œufs. Quand ils ſont liés, mettez-y un filet de verjus, dreſſez les filets dans un plat, & la peau de l'épaule par-deſſus, & ſervez.

Epaule de Mouton à l'eau.

Caſſez les os, parez le manche, faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, clous, racines, oignons, peu de ſel. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez ſa ſauſſe, faites-la réduire en glace ; remettez-y enſuite l'épaule pour la glacer ; mettez un peu de coulis clair pour détacher ce qui tient à la caſſerole, & ſervez cette ſauſſe ſous l'épaule pour Entrée.

Epaule de Mouton en pain avec une eſſence.

Deſoſſez l'épaule, ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec de la graiſſe de bœuf & du lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, ſel, poivre; liez vôtre farce avec ſix jaunes d'œufs ; empliſſez l'épaule de cette farce, couſez-la &

l'arrondissez le plus que vous pourrez ; enveloppez-la avec une étamine, & la faites cuire dans une bonne braise. Quand elle est cuite & dégraissée, servez-la avec une essence.

Epaule de Mouton à la Comminge.

Faites cuire l'épaule à la broche, ôtez-en ensuite la chair sans défigurer le dessus de l'épaule ; pannez le dessus de l'épaule après avoir paré le manche, & lui faites prendre couleur au four ou avec une pelle rouge, & hachez la viande que vous en aurez tiré.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole. Quand il est attaché mouillez-le avec du boüillon & du coulis ; mettez-y persil, ciboules, champignons hachés, une pointe d'ail. Quand la sausse est assez réduite, mettez-y la viande hachée avec assaisonnement convenable. Quand votre hachis est chaud, & avant qu'il boüille, servez-le sous l'épaule.

Epaule de Mouton en ballon.

Desossez-la & l'arrondissez, ficelez-la & la mettez cuire dans une bonne braise bien assaisonnée. Quand elle est cuite & dégraissée, servez-la avec le même ragoût que pour le carré ou le gigot.

Epaule de Mouton en croustade.

Cassez les os de l'épaule par dessous avec le dos d'un couperet, faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, peu de sel. Quand elle est cuite, dégraissez la sausse, faites la réduire en glace ; servez-vous-en pour glacer tout le dessus de l'épaule, & la mettez refroidir ; mettez ensuite du boüillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste ; mettez-y ensuite un peu de coulis, & passez cette sausse au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez.

Mettez

Mettez ensuite l'épaule de mouton sur une tourtiere & la couvrez partout d'une farce comme pour les côtelettes en robe de chambre. (Voyez cet article au mot *Côtelette.*) Pannez ensuite tout le dessus de la farce & la mettez cuire au four. Quand elle est cuite & de belle couleur, essuyez-la pour la dégraisser, dressez-la sur un plat, la sausse que vous ferez chauffer dessous.

Epaule de Mouton à la Rouchi.

Prenez l'épaule avec le carré qui tiennent ensemble, desossez le carré sans le séparer de l'épaule; piquez le dessus de l'épaule avec du persil; faites-la cuire à la broche, & la servez avec une essence claire.

Epaule de Mouton en différentes sausses.

On sert encore l'épaule cuite à la broche avec différentes sausses, comme la sausse à la ciboulette, la sausse à l'échalotte, un ragoût de chicorée, un ragoût de laituës, à la sainte menehoud.

Voyez sous les articles particuliers, la maniere de faire ces *Sausses* & ces *Ragoûts.*

Potage d'une Epaule aux navets.

On la larde de gros lard, le reste comme le potage des canards aux navets. Voyez cet article au mot *Canard.*

Epaule de Veau au sang.

Détachez la peau du côté du manche en n'y faisant qu'un trou; prenez trois demi-setiers de sang de porc avec une demi-livre de panne, persil, ciboules, une pointe d'ail, six jaunes d'œufs, une pincée de coriandre pilée; faites lier le tout sur le feu sans qu'il boüille, & laissez refroidir cette farce; remplissez-en ensuite le dedans de l'épaule; recousez le trou afin que le sang ne sorte pas; faites cuire cette épaule à la broche,

envelopée de papier & de bardes de lard. Quand elle eſt cuite, ſervez-la avec une eſſence.

Epaule de Veau à la Turque.

Prenez une épaule de veau mortifiée, coupez le manche, levez la peau de façon qu'elle tienne au manche ; ôtez les os du reſte de l'épaule, & lardez la viande de lard & de jambon ; aſſaiſonnez de ſel, fines épices, & remettez la peau ſur la viande, ficelez-la & faites cuire à la braiſe.

Hachez laituës, perſil, ciboules, champignons, & les paſſez avec bon beurre & mouillez avec jus & coulis. Quand le tout eſt cuit & lié à propos & aſſaiſonné de bon goût, mettez cette farce dans un plat, l'épaule de veau deſſus, levez la peau de l'épaule, mettez ſur la viande le reſte de votre farce; recouvrez avec la peau, pannez le deſſus avec du parmeſan rapé, faites-la glacer dans le four, & ſervez proprement.

Epaule de Veau à la broche.

On ſert fort ſouvent l'épaule de veau cuite à la broche dans ſon jus ou avec une poivrade liée.

Voyez aux mots *Veau* & *Mouton*, les vertus & les propriétés de la chair de ces Animaux.

EPAUTRE, *Zea*. Eſpece de blé. On compte l'épautre entre les alimens légers, lorſqu'après l'avoir bien mondé on le prépare en forme de panade.

On fait du pain d'épautre ; mais il n'y a pas d'apparence qu'il faſſe de bon ſang, qu'il ſe digére facilement, ni qu'il fortifie ſuffiſamment le corps.

EPERLAN, *Eperlanus*. Petit poiſſon ainſi nommé à cauſe qu'il a la couleur de la perle ; il naît dans la mer & monte dans les rivieres où on le pêche ; il reſſemble beaucoup au goujon par ſa figure & par ſes vertus ; mais ſa chair eſt plus agréable à cauſe d'un goût de violette qui lui eſt

propre. Cette différence de goût marque que les principes de l'éperlan ſont plus exaltés que ceux du goujon ; c'eſt pourquoi ils produiſent un ſentiment plus délicat ſur l'organe du goût.

On aſſure que l'éperlan eſt d'un meilleur goût vers la fin de l'été ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre tems de l'année.

On doit choiſir l'éperlan, dit M. Lemery, beau, luiſant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & ſentant la violette.

Il nourrit médiocrement, & ſe digére facilement ; il eſt eſtimé apéritif ; on ne dit point qu'il produiſe de mauvais effets.

Il convient à toute ſorte d'âge & de tempérament.

On mange ordinairement les éperlans frits, ou en caſſerole, ou au court-boüillon.

Eperlans frits.

Après les avoir habillés, mettez-les mariner dans du vinaigre, ſel, poivre, ciboules & laurier; eſſuyez-les bien dans un linge, farinez-les, faites-les frire & ſervez chaudement avec perſil frit.

Eperlans en caſſerole.

Faites-les cuire dans une caſſerole avec du beurre & un peu de vin blanc, muſcade, un morceau de citron verd, un peu de farine frite, & en ſervant mettez-y des capres.

Eperlans au court-boüillon.

Faites-les cuire au court-boüillon avec vin blanc, citron verd, poivre, ſel & laurier, & les ſervez ſur une ſerviette avec perſil pour les manger au vinaigre & poivre blanc, ou bien y faire une rémolade ou vinaigrette.

Eperlans au fenoüil.

Choiſiſſez les plus gros, eſſuyez-les bien avec un linge, farinez-les & les faites frire dans une friture bien chaude, & les ſervez promptement avec la ſauſſe ſuivante.

Faites blanchir du fenouil, retirez-le pour le mettre dans l'eau fraîche ; pressez-le & le pilez avec deux gousses d'ail ; mettez-le ensuite dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, quatre jaunes d'œufs crus, sel, gros poivre, un morceau de beurre ; faites lier cette sauce quand vous devez servir, sans la faire bouillir, de peur qu'elle ne tourne ; versez-la dans un plat les éperlans dessus.

Eperlans à l'Angloise.

Vuidez, lavez & essuyez vos éperlans ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-leur prendre couleur sur de la cendre chaude ; retirez-les ensuite pour les laisser refroidir ; trempez-les dans leur marinade, pannez-les & les grillez de belle couleur.

Faites une sauce avec beurre, sel, gros poivre, muscade, un filet de vinaigre, un peu de jus d'oignons & de la moutarde ; faites-la lier sur le feu & la servez sous les éperlans.

Eperlans en Matelotte.

Mettez dans un plat ciboules, champignons, persil, une pointe d'ail, le tout haché, un peu d'huile fine, sel, poivre, un demi-verre de vin de Champagne ; arrangez dessus vos éperlans bien essuyés avec mêmes assaisonnemens que dessous ; faites-les cuire à petit feu, & les servez avec un jus de citron.

Eperlans en Matelotte d'une autre façon.

Essuyez vos éperlans, coupez-leur la moitié de la tête ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin ; arrangez dessus les éperlans avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; mettez de plus un demi-verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, servez avec une bonne essence & un jus de citron.

Eperlans en caiſſe.

Couvrez le fond d'un plat d'une farce faite avec la chair d'une carpe, un morceau de beurre, une mie de pain trempée dans la crême, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, ſel, poivre & ſix jaunes d'œufs pour liaiſon.

Paſſez ſur le feu vos éperlans lavés & eſſuyés avec un peu de beurre, perſil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché bien menu, ſel, poivre. Quand ils ſont refroidis, arrangez-les ſur la farce avec leur aſſaiſonnement, couvrez-les avec le reſte de la ſauſſe, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; faites cuire au four ou ſous une tourtiere. Quand ils ſont cuits, égouttez la graiſſe & mettez par-deſſus une ſauſſe claire au vin de Champagne, & ſervez.

Eperlans à l'échalote.

Arrangez vos éperlans dans un plat avec ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachées, un verre de vin blanc, un peu d'huile; faites-les cuire & réduire tout-à-fait la ſauſſe; mettez dans une caſſerole un peu d'huile avec des champignons & de l'échalote hachée; paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, un verre de vin blanc, de bon boüillon, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauſſe, un jus de citron, & ſervez avez les éperlans.

Eperlans en filets.

Enfin on peut les ſervir en filets en obſervant ce que l'on fait aux autres poiſſons. Voyez l'article filets de poiſſons ſous les mots *Filets* & *Poiſſon*.

Les différentes façons d'apprêter l'éperlan, ne le rendent pas plus mal-ſain, pourvu que les aſſaiſonnemens ſoient bien ménagés.

EPICES. On comprend ſous ce nom pluſieurs aromats qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, canelle, muſcade, macis, &c. On les emploie ſéparément, ou mêlées enſemble ; on prend par exemple un gros de muſcade, un gros de macis, un gros de girofle, une pincée de coriandre, une once de canelle, un peu de baſilic, thin & laurier ; on s'en ſert pour les pâtés, les Entremets de viande froide, & pluſieurs autres choſes. L'excès des épices échauffe beaucoup. Voyez ſous les articles particuliers.

EPINARS, *Spinachia*. L'épinard a une racine longue, blanchâtre, d'où naiſſent pluſieurs feüilles larges & découpées en pointes fort aiguës, creuſes en dedans vers la tige ; la tige eſt groſſe & ſucculente ; elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feüilles plus petites avec pluſieurs épies de fleurs vertes herbeuſes, qui ſont ſuivies de groſſes graines piquantes.

On mange les épinars ſurtout au printems ; ils ſont bons pour tempérer la chaleur & l'âcreté des humeurs ; ils ſont rafraîchiſſans, humectans & diurétiques, & rendent le ventre libre.

De tous les légumes, dit Tragus, les épinars ſont, à mon avis, les plus ſains & les plus gracieux ; auſſi n'eſt-il guere de maladies où l'on n'en puiſſe manger. Ils ſont bons dans les fievres, & propres aux perſonnes âgées qui ſont ſujettes à la conſtipation. Dans le premier cas, parce qu'ils appaiſent la chaleur, quand même ces fievres ſeroient d'une qualité hectique ; & pour les perſonnes âgées, en ce qu'ils lubrefient le ventre, ce qui vaut toujours mieux que de le provoquer perpétuellement à l'excrétion par des cathartiques & les ſuppoſitoires.

Les épinars cauſent facilement des nauſées,

à moins qu'ils ne ſoient bien aſſaiſonnés.

Les épinars, dit M. Lemery, conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux; ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & peu de ſel.

On doit les choiſir tendres, moûs, ſucculens, qui aient été bien cultivés, & qui ſoient venus en terre graſſe.

Les épinars ſont fort ſains, dit M. Andry, pourvu qu'on en ait fait rendre la premiere eau, & qu'ils ſoient aſſaiſonnés avec ce qu'il faut de ſel, de beurre, de noix muſcade; car comme ils abondent en humidité ſuperfluë & qu'ils renferment beaucoup de ſel nitreux, ils ont beſoin de ces correctifs, ſans quoi ils dévoïent au lieu de nourrir. Mais avec ces précautions ils lâchent modérément le ventre, nourriſſent ſuffiſamment. Leur premier boüillon, à qui voudroit ſe purger, pourroit preſque tenir lieu de médecine; ce même boüillon préparé avec un peu de beurre bien frais & bû tout chaud, eſt un excellent reméde contre l'enrouëment.

On fait des tourtes d'épinars qui ſont fort ſaines; mais elles le ſeroient encore davantage ſi on en retranchoit les amandes, que les Cuiſiniers ont coûtume d'y mettre, & qui en rendant ces tourtes plus agréables au goût, les rendent plus peſantes à l'eſtomac.

Il faudroit encore que les épinars euſſent été amortis dans du vin blanc avant que d'être hachés; on leur ôteroit beaucoup de crudité par cette préparation.

Il y a peu de tourtes d'épinars où il n'entre de l'écorce de citron; mais cet aſſaiſonnement à moins qu'il ne ſoit bien ménagé, ne ſert qu'à rendre les épinars indigeſtes, l'écorce de citron étant par elle-même très-difficile à digérer, &

causant dans l'estomac une fermentation excessive qui ne tarde pas à se déclarer par des gonflemens & des rapports.

Maniere d'apprêter les Epinars.

Amortissez les épinars comme l'oseille, & après les avoir hachés menu, passez-les à la casserole avec quantité suffisante de bon beurre en maigre, (ou de lard fondu en gras,) sel, poivre & un peu de purée ou suffisamment de crême douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs; faites les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits, & servez chaudement garnis de croûtons frits.

Autre maniere.

Après les avoir apprêtés, comme on vient de le dire, ajoutez à l'assaisonnement un peu de sucre, de l'écorce de citron & deux macarons pilés; arrosez-les de quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, & servez chaudement.

Potage d'Epinars.

Mettez dans un pot des épinars bien lavés; ajoutez-y de l'eau, du beurre, du sel, un petit bouquet de marjolaine, du thin, de la menthe ou baume, un oignon piqué de quelques clous de girofle; faites bouillir le tout ensemble, & lorsque le potage est à demi cuit, mettez-y du sucre ce qu'il en faut, une poignée de raisins secs, des croûtons en quantité ou des croûtes de pain séchées au four; achevez de faire cuire le potage & le dressez sur des soupes de pain.

Tourte d'Epinars.

Epluchez bien vos épinars, ôtez-en les queuës, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec de l'eau sur un fourneau; retirez-les ensuite & les mettez égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien, pilez-les bien dans un mortier avec de l'écorce de citron verd confit, du sucre ce qu'il en faut & un morceau de

de beurre frais avec un peu de sel. Quand le tout est bien pilé, foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, étendez dessus les épinars le plus également que vous pourrez; faites-y des façons de bandes de feüilletages & un cordon autour, & mettez cuire. Quand la tourte est cuite, rapez du sucre dessus & la glacez avec la pelle rouge; dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Rissoles d'Epinars.

Vos épinars bien épluchés, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau & les faites boüillir; quand ils sont cuits & tirés, mettez-les égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien & les pilez dans un mortier; quand ils sont pilés, mettez-y du beurre frais ce qu'il en faut, de l'écorce de citron verd, deux biscuits d'amandes amères, un peu de sucre & un peu d'eau de fleurs d'orange, le tout bien pilé ensemble, formez vos rissoles.

Faites une abaisse d'une pâte de feüilletage qui soit bien mince, coupez-la en plusieurs petits morceaux; mettez à un coin de ces petites abaisses la grosseur d'une moitié de noix de votre farce & les moüillez tout autour; couvrez-les du reste de la pâte, & quand elles sont couvertes, parez tout autour les rissoles avec un couteau; faites-les frire ensuite dans de la friture maigre, & quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter, dressez-les proprement sur un plat, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge, & servez chaudement pour Entremets.

Crême d'Epinars.

Vos épinars étant cuits, pressez-les, prenez-en la valeur de deux œufs avec un demi-quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées, un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits

d'amandes amères avec du ſucre à proportion ; après cela prenez une chopine de crême & un demi - ſetier de lait & ſix jaunes d'œufs frais ; délayez bien le tout enſemble & le paſſez à l'étamine ; mettez enſuite votre plat ſur de la cendre chaude & mettez votre crême dedans ; couvrez-la d'un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus juſqu'à ce quelle ſoit priſe , & ſervez chaude ou froide , comme vous le jugerez à propos.

Voyez au commencement de cet article , quelles ſont les meilleures façons d'apprêter les épinars pour les rendre plus ſains , ou pour en corriger la mauvaiſe qualité.

ESTRAGON, *draco*. Cette plante pouſſe un grand nombre de tiges rondes, plaines de branches & garnies de feüilles longues , unies , luiſantes , aſſez ſemblables à celles de l'hiſope , mais plus pointuës par le bout. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel.

L'eſtragon eſt d'un goût âcre , aromatique , & accompagné d'une douceur agréable , parce qu'il contient beaucoup de parties huileuſes exaltées & de ſels volatils , & que ces deux principes étant étroitement unis enſemble , les ſels picotent par le plus ſubtil de leurs pointes , quoiqu'avec aſſez de force , les fibrilles nerveuſes de la langue , ce qui produit l'âcreté , & les parties huileuſes gliſſant , pour ainſi dire , ſur ces fibrilles , excitent en même tems une impreſſion de douceur.

Il fortifie le cœur & l'eſtomac , excite l'appétit & aide à la digeſtion par ſes principes volatils & exaltés , il provoque les ſueurs & les urines en atténuant les ſucs viſqueux & groſſiers & en détruiſant les obſtacles qu'il rencontre dans les petits tuyaux & qui empêchoient l'écoulement des liqueurs.

L'eſtragon, le meilleur & le plus ſalutaire eſt celui qui a été cultivé dans les jardins & qui eſt venu en terre graſſe & marécageuſe ; on fait entrer les ſommités dans les ſalades, pourvû qu'elles ſoient tendres, jeunes & d'un bon goût.

Il convient principalement en tems froid aux vieillards, & aux perſonnes phlegmatiques & mélancoliques : mais comme il échauffe beaucoup & qu'il met la maſſe du ſang dans une forte agitation, les perſonnes d'un tempérament chaux & bilieux doivent s'en abſtenir ou en uſer modérément.

ETOURNEAU, *ſturnus*. Oiſeau de la groſſeur d'un merle, ordinairement noir, & marqueté de taches blanches & quelquefois rouges ou jaunes, ſa queuë eſt courte & noire, ſes piés preſque de couleur de ſafran, & ſon bec reſſemble à celui d'une pie. Il ſe nourrit de baies de ſureau, de raiſin, d'olives, de millet, de panis, d'avoine, & de pluſieurs autres ſemences, il vit auſſi de vers, de ciguë & de la chair des cadavres ; il eſt docile, on l'apprivoiſe aiſément, & on lui apprend à parler.

Cet oiſeau contient dans toutes ſes parties beaucoup de ſel volatil & d'huile.

On doit choiſir l'étourneau jeune, gras, tendre & qui ait été nourri de bons alimens.

Il eſt naturellement d'un tempérament ſec, ainſi à moins qu'il ne ſoit bien jeune & bien gras on ne doit point s'en ſervir parmi les alimens, parcequ'à meſure qu'il vieillit, ſes parties les plus balſamiques & les plus ſpiritueuſes s'échappant au dehors, ſa chair devient dure, difficile à digérer, & même d'une odeur forte & déſagréable

Dans le tems des vendanges l'étourneau eſt plus gras, plus délicat & d'un meilleur goût qu'en aucun autre tems de l'année, parce qu'il aime

beaucoup le raiſin dont il mange même avec excès

ETURGEON, *ſtutio.* Grand poiſſon, peſant ordinairement cent livres, quelquefois plus; il a la tête longue & quarrée, le muſeau pointu, avec deux poils de barbe de chaque côté, la bouche ſans machoire & ſans dents le corps long & preſque rond, le dos bleu, relevé de groſſes écailles oſſeuſes & forts dures, d'entre leſquelles ſortent des piquans, le ventre plat & couvert d'une peau douce argentine.

Ce poiſſon habite tantôt dans la mer, tantôt dans les rivieres; il engraiſſe, dit-on, beaucoup dans les rivieres & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours demeuré dans la mer; mais dit M. *Andry*, celui qui ſe prend dans la mer eſt beaucoup plus exquis, pourvû qu'on le prenne loin des bords, ſans quoi il faut avoüer qu'il a un goût ſauvage qui le rend fort inférieur à celui qui a paſſé dans les rivieres.

L'éturgeon contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Sa chair eſt d'un goût excellent, elle nourrit beaucoup, & ſi fort que quelques medecins prétendent que l'éturgeon eſt, à cet égard parmi les poiſſons, ce qu'eſt le cochon parmi les quadrupedes, parcequ'il contient des ſucs épais & groſſiers qui s'étant une fois attachés aux parties ſolides, ne s'en ſéparent enſuite que très-difficilement.

Ces mêmes ſucs rendent cette chair difficile à digérer & propre à produire d'autre mauvais effets. C'eſt pourquoi ſon uſage eſt préjudiciable aux perſonnes foibles & délicates, aux malades & aux convaleſcens; les gens de lettres ſur-tout doivent éviter cette nourriture.

On n'en permet l'uſage qu'aux jeunes gens forts, robuſtes, qui ont un bon eſtomac & qui

ſont accoutumés à faire beaucoup d'exercice.

La chair de l'éturgeon lâche le ventre, parce qu'étant fort graſſe, elle relâche & débilite les fibres de l'eſtomac & des inteſtins.

L'éturgeon eſt fort rare en France, on le ſale dans les lieux où il ſe trouve en abondance & on le tranſporte en différens endroits. On prétend que le ventre eſt la partie de ce poiſſon la plus délicate, le mâle eſt meilleur que la femelle, mais quand celle-ci eſt pleine, on la préfere, non-ſeulement pour ſes œufs, mais pour la bonté de ſa chair.

Manieres d'apprêter l'éturgeon.

On mange ce poiſſon rôti ſur le gril, ou accommodé au court-bouillon; il eſt moins gras & moins viſqueux accommodé de cette derniere façon, & par conſéquent beaucoup plus ſain, car la graiſſe eſt fort peſante ſur l'eſtomac.

L'éturgeon au lieu d'arête a un cartillage tendre & aſſez gros qui s'étend depuis la tête juſqu'à la queuë. On leve ce cartilage, & on le fait ſécher au ſoleil pour le manger, C'eſt un fort bon mets.

Les œufs de l'éturgeon ne ſont point à mépriſer; on les ſaupoudre de ſel, puis on les expoſe au ſoleil, où on les laiſſe quelques jours, en les remuant pluſieurs fois & on en fait le *Cavial*, qui eſt une eſpece de mets qui ſe prépare comme les *Boutarques.* (œufs de poiſſons ſalés & qu'on a confits avec de l'huile & du vinaigre; on les enferme dans des bariques & on les envoie ainſi en divers lieux éloignés de la mer).

Eturgeon grillé en gras.

Coupez-le par tranches que vous mettez cuire dans du vin blanc, lard fondu, ſel & poivre, une feuille de laurier & un peu de lait; faites

cuire doucement, & quand il eſt cuit, panez vos tranches & les grillez & les ſervez avec une ſauſſe de même maniere qu'aux queuës de mouton à la ſainte Menehoud.

On les ſert auſſi à ſec ſur une ſerviette blanche.

Eturgeon en fricandeaux en gras.

Piquez de menu lard vos tranches d'éturgeon; ſatinez-les un peu & leur faites prendre couleur dans du lard fondu ou dans du ſain-doux. Quand elles ſont colorées, mettez-les dans une caſſeròle avec bon jus de bœuf & de fines herbes quelques tranches de citron, des trufes, des champignons, des ris de veau, & un bon coulis; quand elles ſont cuites, ôtez-la graiſſe, & ſervez avec un filet de verjus pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre, comme à la ſainte Menehould.

Eturgeon en maigre, au court-boüillon.

Faites-le cuire au court-boüillon, comme le brochet. (Voyez *Brochet* au court boüillon, au mot *brochet.*) Quand il eſt cuit, ſervez-le ſec ſur une ſerviette blanche.

Eturgeon en haricot aux navets.

Coupez l'éturgeon par tranches; quand il eſt cuit à l'eau & au ſel, paſſez-le au roux; quand il eſt égoutté, jettez-le dans un coulis, & y mettez vos navets blanchis & aſſaiſonnnés.

Eturgeon en ragoût.

Ou bien vos tranches d'éturgeon étant cuites, paſſez-les en ragoût avec champignons, trufes, morilles, ſel, poivre, fines herbes, & ſervez garnies d'autres morceaux d'éturgeon marinés frits.

Eturgeon à la broche.

Prenez un gros morceau d'éturgeon que vous piqués d'anchois & d'anguilles; mettez-le à la broche; pendant qu'il cuit, arroſez-le d'une

marinade faite avec moitié boüillon de poiſſon & moitié vinaigre, tranches d'oignons & de citron, poivre, ſel & un bon gros morceau de beurre; quand il eſt cuit, ſervez-le pour Entrée avec le reſte de la marinade que vous liez d'un bon coulis de poiſſon ou d'écreviſſes avec deux anchois dedans, & un peu de capres que vous mettez par-deſſous.

Eturgeon aux fines herbes.

Coupez des tranches d'éturgeon de l'épaiſſeur d'un doigt; mettez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, du poivre & du ſel, des fines herbes, du perſil & de la ciboule hachée; & laiſſez prendre goût pendant une heure ou deux; enſuite remuez-le bien dans une caſſerole & le pannez d'une mie de pain bien fine; faites-le griller & le ſervez ſec ſur une ſerviette, ou bien avec une ſauſſe hachée piquante, ou bien une rémoulade. (Voyez au mot *ſauſſe.*)

Autre façon.

Prenez une tranche de jambon que vous mettez dans une caſſerole avec ſel, poivre, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, un demi verre d'huile, une bouteille de vin de champagne, deux verres d'eau ou de boüillon; faites-le cuire, quand il eſt cuit dégraiſſez la ſauſſe mertez-y une cuillerée de coulis, & ſervez.

On peut accommoder de cette façon, lottes, brochets, truites; ſi c'eſt en maigre, ſervez-vous de boüillon & de coulis maigre; ſi c'eſt en gras, vous mettrez une tranche de jambon, boüillon & coulis gras.

Eturgeon aux croûtons.

Coupez-le par petites tranches; mettez-les dans une caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, échalotes hachées, ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre

quand ils ſont cuits, ôtez les ; mettez dans la caſſerole un morceau de beurre manié de farine, un verre de vin rouge, faites boüillir un inſtant, mettez-y une pincée de capres hachées; faites chauffer ſans boüillir, & ſervez garnis de croûtons paſſés au beurre.

Eturgeon glacés.

Piquez d'un côté une belle tranche d'éturgeon avec du petit lard ; mettez-la enſuite dans une caſſerole avec une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, thin, laurier, baſilic, trois clous de girofle, une gouſſe d'ail, ſel, poivre, deux tranches de citron, un peu de boüillon, & le faites cuire dans cette braiſé ; quand il eſt cuit mettez-le ſur un plat.

Ayez dans une caſſerole une glace faite avec tranches de veau & de jambon coupées en dés, & moüillées de bon boüillon. Quand le veau eſt cuit, paſſez la ſauſſe au tamis & la faites réduire ; quand elle eſt preſque en caramel ; mettez dedans la tranche d'éturgeon, faites-la glacer comme un fricandeau, & la dreſſez enſuite dans un plat ; mettez un peu de coulis & une cuillerée de réduction dans la caſſerole ; détachez tout ce qui reſte au fond ; paſſez cette ſauſſe au tamis ; preſſez y un jus de citron & ſervez deſſous l'éturgeon.

Pâté d'éturgeon.

Prenez deux tranches d'éturgeon de l'épaiſſeur de trois doigts, & les piquez d'anchois; dreſſez un pâté de pâte fine ; garniſſez en le fond de beurre frais, avec ſel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez deſſus vos tranches d'éturgeon avec mêmes aſſaiſonnemens deſſus que deſſous ; couvrez-le de beurre frais & enſuite de ſon abaiſſe & faites cuire au four. Quand le pâté eſt cuit dégraiſſez-le ; mettez-y un coulis d'écreviſſes

qui ſoit un peu piquant, & ſervez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même maniere les pâtés de ſaumon & de thon frais.

Potage d'une hure d'éturgeon.

La hure d'éturgeon bien nettoyée, mettez-la dans une marmite; moüillez-la d'un boüillon de poiſſon; aſſaiſonnez d'un bouquet de fines herbes & d'une tranche de citron; mitonnez des croûtes de boüillon, où a cuit l'éturgeon & de boüillon de poiſſon, autant de l'un que de l'autre; dreſſez-la hure d'éturgeon ſur le potage & garniſſez le potage d'un cordon de ragoût de laitances que vous ferez ainſi:

Faites blanchir vos laitances dans de l'eau; paſſez-les enſuite dans une caſſerole avec un peu de beurre, des petits champignons, trufes coupées par tranches, & mouſſerons; moüillez-les d'un peu de boüillon de poiſſon; mettez-un bouquet de fines herbes & les laitances de carpe, & les laiſſez mitonner à petit feu. Quand le ragoût eſt cuit, dégraiſſez-le; liez-le d'un coulis blanc ou d'un coulis d'écreviſſes un peu amplement, afin de pouvoir moüiller le potage; tirez-les laitances du ragoût, garniſſez-en le potage; jettez-le ragoût & le coulis par-deſſus & ſervez chaudement.

Voyez au commencement de cet article qu'elles ſont les différentes façons d'apprêter l'éturgeon pour le rendre plus ſain.

ETUVE'E, *pulmentum.* Ragoût de poiſſon qui ſe fait dans un chaudron avec beurre, ſel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, & un peu d'eau pour ôter l'âcreté du vin. Voyez au mot *Carpe*, carpe à l'étuvée, comment cela ſe fait.

En général les poiſſons accommodés à l'étu-

vée, s'ils sont d'une bonne qualité, il ne sont point mal sains. L'excès seul des épices & des assaisonnemens pourroit être préjudiciable à la santé.

ETUVE, *hypocaustrum.* Parmi les Confiseurs, s'entend d'un petit endroit bien fermé, & garni en dedans par étages, de tablettes de fil d'archal sur lesqu'elles on range des ardoises, des feüilles de fer blanc, des planches, & les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher.

Pour faire que tout ce qu'on met dans cet endroit séche bien, on met à bas une poële ou un réchaud de charbon allumé, & même deux si l'on à beaucoup de fruits à sécher, & si l'on presse.

On ferme ensuite l'étuve, ou l'on retourne voir si les confitures sont assez séches d'un côté pour les retourner de l'autre.

Fin du premier Volume.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé *Dictionnaire des Alimens*, avec la maniére de les apprêter, dont l'impression peut être permise & utile au public. A Paris ce 10. Avril 1749. *Signé*,

SIMON.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & aures nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT : Notre amé MARC BORDELET, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public, un Ouvrage qui a pour titre : *Dictionnaire des Alimens, leurs qualités, leurs effets, &c.* s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs Volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date desdites Présentes. Faisons défenses à tous Libraires, Imprimeurs & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changement ou autres, sans la permission expresse, & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans

ont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts; à la charge que ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractéres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modéle sous le contre-scel desd. Présentes, que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril 1725. & qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura eté donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres; & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau Chancelier de France, le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie desdites Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage soit tenue pour duement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés, féaux Conseillers & Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original: Commandons au premier notre Huissier ou Sergent, sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: Car tel est notre plaisir. Donné à Paris, le troisiéme jour du mois de Mai, l'an de grace mil sept cent quarante-neuf, & de notre Regne le trente-quatriéme. Par le Roi en son Conseil,

SAINSON.

Regisré sur le Registre XI. de la Chambre Royale des Imprimeurs & Libraires de Paris, N°. 22. fol. 23. conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du 28. Fév. 1725. à Paris le 1. Avril 1749. CAVELIER, Syndic.







